B. 2.

Tribunal de Arras

208

2 Trouvaye 1 488 Originalsiegel

Der Superarbitre gebürt zu Brüssel Karl Bigaud (377 - 1397) der Sohn
des Abtretenden des Königs Ludwig XI. Großsiegel (1461)

TRAITÉ
DES ARBRES FRUITIERS.

TOME PREMIER.

De Seve inv.

N. de Launay Sculp.

TRAITÉ
DES ARBRES FRUITIERS;

CONTENANT

LEUR FIGURE, LEUR DESCRIPTION, LEUR CULTURE, &c.

Par M. DUHAMEL DU MONCEAU, de l'Académie Royale des Sciences ; de la Société Royale de Londres ; des Académies de Petersbourg, de Palerme, & de l'Institut de Bologne ; Honoraire de la Société d'Edimbourg, & de l'Académie de Marine ; Associé à plusieurs Sociétés d'Agriculture ; Inspecteur Général de la Marine.

TOME PREMIER.

A PARIS,

Chez { SAILLANT, Libraire, rue Saint Jean de Beauvais.
DESAINT, Libraire, rue du Foin.

M. DCC. LXVIII.

Avec Approbation et Privilege du Roi.

PRÉFACE.

ÉTUDIER les Ouvrages du Createur, contempler l'admirable spectacle de la Nature, et une occupation bien digne de l'homme qui pense. Dans quelque point de vue qu'il place, il n'apperçoit rien qui ne merite son attention, rien qui ne le convie à faire des reflexions utiles. Mais dans la variété infinie d'objets qui composent cet immense tableau, ceux qu'on nomme de premiere necessité doivent le toucher plus que tous les autres, tels sont les Bleds, la Vigne, les Bois, les pasturaux, les arbres, principales pour la vie, la surete, & même les plaisirs.

OUTRE ces objets precieux, la Nature lui en offre d'autres qui sans être aussi importants, peuvent arrêter ses regards & meriter son attention. Les Arbres fruitiers, dont leur assemblage forme les vergers, sont l'ornement de cette saison. A leurs fleurs, l'un des plus beaux ornements des Jardins au Printemps, succedent les fruits qui font la partie la plus brillante des richesses de l'Eté & de l'Automne. Pendant toute l'année, ces fruits delicieux, mets d'autant plus agreables qu'ils flattent & revivent le goût à la fin des repas les plus somptueux & les plus recherchés. Le parfum, la saveur, la fraîcheur, la douceur des bons fruits sont des qualités avouées de tout le monde; mais plusieurs, entendant que l'usage en est dangereux, & que pour être servis dans des vases precieux, ces alimens n'en sont pas moins contraires à la santé, que étant froids, il produit dans l'estomac des crudités qui

troublent les digestions, font un mauvais chyle & occasionnent des fievres opiniatres, & souvent very nealses.

ai rapporté dans mes Observations Botanico-Meteorologiques des faits bien constatés qui déchargent les fruits de ces accusations, & plusieurs celebres Medecins les ont pleinement justifiés de reproches qui ne doivent tomber que sur l'intemperance de ceux qui, s'abandonnant à leur appetit, en usent sans moderation. Si je me suis retenu par les bornes d'une Preface qui ne peut être trop courte, je demontrerois facilement que cette nourriture defectueuse, & unique de nos premiers peres, n'est devenue nuisible que parce que l'homme s'y livre sans réserve.

Je n'ai garde cependant de conseiller à tout le monde indifféremment de manger de toutes sortes de fruits. Sur cet aliment comme sur tout autre, chacun doit determiner d'après sa propre experience l'usage qu'il en peut faire, tant pour la quantité, que pour l'espece. Mais aussi il seroit inconsequent de vouloir proscrire sans reserve tous les fruits de dessus nos tables. J'en appelle à tous les ages & à tous les Peuples qui ont constamment recherché les fruits. L'assurance de leurs suffrages, autant que le goût que j'ai pour les bons fruits, m'a porté dans le temps même où j'étois occupé des objets de la premiere necessité, la Culture des Terres, la Conservation des Grains, le retablissement des Forets, &c (*) à rassembler dans nos Jardins les meilleures especes d'Arbres fruitiers, à les decrire, à les faire dessiner par les plus habiles Artistes dans la vue de composer l'Ouvrage que je donne aujourd'hui au Pu-

(*) Les Elemens d'Agriculture 2 vol in-12. le Traité de la Conservation des Grains 1 vol in-8°. & le Traité des Bois & Forets en 8 vol in-4°. se trouvent chez le P. Osmont rue Saint Jacques.

ble ; mais les grands frais qu'exigeoient les Gravures, me firent abandonner ce projet, & ces materiaux sont restés comme oubliés dans mon Cabinet pendant plus de vingt ans. Enfin les ayant fait voir à un Amateur (*), rempli des mêmes vues & occupé des mêmes objets, il espera pouvoir les mettre en œuvre, les difficultés qui m'avoient arrêté ne lui parurent point insurmontables. Je ne lui dissimulai pas que diverses occupations importantes ne me laissoient que peu de temps à donner à cet Ouvrage, mais son zele l'engagea à m'offrir de travailler de concert avec moi pour finir les Descriptions & les Dessins imparfaits, & pour ajouter ce qui manquoit des uns & des autres, se proposant de me mettre en état de m'acquitter avec le Public des engagements que j'avois pris de donner ce Traité qui complete celui des Arbres & Arbustes.

Les Planches ont été exécutées par les Graveurs les plus habiles en ce genre, & quoiqu'on apperçoive différentes manieres dans les hachures, parce que l'Ouvrage étoit trop considérable pour être fait par une même main, cependant elles ont été portées à un degré de perfection que l'on voit dans peu d'Ouvrages, ce qui a déterminé les Libraires à n'épargner ni soins, ni dépenses pour qu'il n'y eut rien à desirer à la partie typographique de ce Traité, dont nous allons rendre un compte abrégé.

En examinant la plupart des Vergers & des Espaliers plantés d'Arbres fruitiers, on est surpris qu'un objet aussi intéressant soit si éloigné de sa perfection, principalement pour le choix des espèces, & même pour leur culture.

(*) M. le Berriays.

A L'EGARD du choix des especes, les uns plantent des Arbres pour tirer un revenu de leurs fruits ; ceux-là ne prenant conseil que de leur interêt, donnent la preference aux fruits qui sont precoces ou fort gros, ces deux qualités étant plus avantageuses pour la vente que la délicatesse des fruits, elles déterminent leur choix ; & on ne peut les en blâmer puisqu'ils prennent le moyen le plus prompt à remplir leurs vues. D'autres plantent des Arbres pour leur usage particulier & la fourniture de leur maison ceux-ci regardent souvent le nombre des especes qui doivent entrer dans leurs Jardins, d'après la Quintinye qui s'est proposé d'établir son choix sur le merite & la bonté des fruits de chaque genre. Cependant en suivant les conseils de ce célebre Auteur, on mettroit dans un même Verger soixante-cinq Abricotiers, autant de pêchers d'hiver, soixante-deux chasselas, tous fruits médiocres, & seulement vingt-quatre S. Germains, quoique l'un vaut bien superieur à ceux que nous venons de nommer ; la seule représentation se décide aussi par leur grosseur et non par ce qu'ils sont en effet. Le plus précieux n'est pas toujours le plus gros, mais quand l'un & l'autre se trouvent réunis on doit être moins difficile sur son choix. D'autres enfin n'apportent aucune attention à leur assortiment pourvu qu'ils remplissent de ce qu'on appelle fruit, ce qui affecte moins & ce qui est plus ordinaire, c'est de tirer le plus grand avantage de l'espace en plantant les especes qui rapportent le plus abondamment dans les petites.

LAISSANT à part ces motifs d'un interêt personnel, il faut convenir qu'il ne seroit pas aisé, même à celui qui auroit fait une étude de fuir les fruits, de donner de bons conseils à celui qui voudroit faire un plant considerable. Car le goût est une sensation personnelle & bizare à laquelle on ne peut appliquer de Loix ; ainsi chacun est autorisé à donner la preference à un fruit sur un autre. Les uns se

déclarent pour les fruits fondants, tandis que d'autres aiment mieux les cassants. Cependant il y a des fruits qui, indépendamment des goûts de fantaisie, méritent la préférence sur tous les autres. Cela étant, il semble qu'on pourroit établir comme une regle generale de faire choix des bons fruits que des meilleurs. Quelque naturel que cela paroisse, nous allons dire que cette regle est susceptible de restriction. En effet celui, par exemple, qui ne planteroit que des Fruiers des Bois, des Cerfeuils de Montmorency, des Fruiers de Dauphine, des Pechers de grosse Mignonne, des Poiriers de Beurre, &c. quoique les fruits communément reputés les meilleurs, manqueroient souvent de longues diettes, & n'auroit plus contribué à la bonne économie que de se pourvoir avec profusion pendant quelques mois des fruits les plus excellents, & de rester au dépourvu le reste de l'année. Il paroît plus raisonnable de se ménager une succession de fruits de forte que si l'on ne trouve pas toujours dans l'abondance ce que l'on peut désirer, on ne soit jamais dans l'extrême indigence. Attendu qu'il n'est pas possible d'avoir pendant toute l'année des excellents fruits, il faut tâcher au moins que les médiocres ne manquent point. C'est la disposition avec laquelle les dons de la Nature & le moyen de s'en servir de ces ressources, c'est de planter les espèces & les variétés d'Arbres dont les fruits se succèdent, depuis les plus précoces jusqu'aux plus tardifs, tâchant enfin de proportionner le nombre de chaque espèce aux besoins de la saison où elle mûrit. Une plantation ne remplit donc point du tout son objet, lorsque trop nombreuse en Arbres dont les fruits concourent pour le temps de la maturité, & ne produisant qu'une abondance momentanée, elle manque des espèces dont les fruits se conservent jusqu'aux nouveaux. Il est

encore incomplete lorſqu'elle n'eſt compoſée que des plus excellents fruits de chaque ſaiſon, parce que ces fruits, ordinairement délicats, etant ſujets a manquer, il faut ſuppléer a ceux-là par des fruits de moindre qualité, mais qui donnent plus abondamment & plus conſtamment. D'ailleurs il faut du fruit pour les compotes & les confitures, or ce ne ſont pas toujours les fruits les plus agreables a manger crus qui reuſſiſſent le mieux dans le ſucre. Une compote de Groſeilles ou de Poires de S. Germain ne ſeroit pas preferée a une compote de Ceriſes communes ou de Poires de Martin-ſec. De même les confitures d'Abricots-Alberge & de Mirabolle ſont plus eſtimées que celles de gros Abricots & de Prunes de Dauphine.

Ces defauts tres-communs dans les plantations, viennent de ce que la plupart des Proprietaires ne connoiſſent point aſſez toutes les eſpeces d'Arbres pour faire eux-mêmes un bon choix. Peu de Jardiniers même les connoiſſent ſuffiſamment, & il n'y en a preſque aucun qui ſe donne la peine de les raſſembler dans les Jardins de leurs Maîtres.

C'est principalement pour faciliter & repandre cette connoiſſance que nous avons entrepris notre Traité des Arbres Fruitiers. Nous ne nous ſommes point propoſés d'y faire une longue énumeration de tous les fruits bons, mediocres & mauvais. Nous en avons exclus toutes les Poires & Pommes a Cidre, & tous les Raiſins qui ne ſont propres que pour faire du Vin. Les fruits de table ſont ſeuls la matiere de ce Traité, & quoique entre ceux-ci même, nous ayons fait un choix des meilleures eſpeces, & que nous en ayons omis un grand nombre qui ſont

plus connues qu'elles ne méritent de l'être, nous ne conseillons à personne de cultiver toutes celles dont nous faisons mention, quelques unes n'étant que des fruits de fantaisie, d'autres ne réussissant que dans certains climats ou dans certains terreins, & d'autres n'étant propres qu'à diversifier le coup d'œil d'un Verger ou d'une Fruiterie. mais il a été nécessaire de rendre cette collection assez nombreuse, pour satisfaire à tous les goûts, & suffire à tous les usages qu'on peut faire des fruits.

OBSERVER dans toutes les Saisons de l'année plus de trois cents varietés d'Arbres, épier & saisir le moment où chacune de leurs productions est au point qui peut établir leur caractere, prendre les dimensions de ces productions, en examiner la forme, la couleur, la saveur, les différences qu'elles reçoivent de l'âge, de la force, de l'état des Arbres, de la nature du terrein, de l'exposition, de la température de l'air, distinguer les caracteres constants des accidentels, tels sont les objets de notre travail, dont la longueur & les détails ne nous ont point rebutés, étant soutenus par le désir de faire un Ouvrage utile au Public, & comptant que nos observations lui procureront des connoissances aussi distinctes qu'elles sont nécessaires. Cette entreprise offroit bien des difficultés à surmonter les remarques suivantes les feront appercevoir

1° CHAQUE Arbre a un port &, pour ainsi dire, une façon d'être qui lui est particuliere, cette est sans contredit le résultat des caracteres qui distinguent un Arbre des autres: un Connoisseur les apperçoit, il en est frappé, mais ces petites différences ne peuvent être rendues sensibles, ni par les figures, ni par le discours. Celui qui les apperçoit

ne peut même les expoſer à un autre d'une manière bien décidée

2° Les bourgeons des Arbres font bien diſtinguer un genre d'un autre, un Poirier d'un Prunier, & même quelques variétés, une Virgouleuſe par exemple, d'une Bergamotte Craſſane, mais il y a un nombre de variétés où ces différences ſont ſi peu conſidérables, qu'on peut plutôt les regarder comme des caractères négatifs qui indiquent quelle variété ce n'eſt pas, que comme des caractères poſitifs qui déſignent préciſément telle ou telle variété. Les Jardiniers, ſurtout ceux qui s'adonnent à la culture des Pépinieres, aſſurent que le bourgeon leur ſuffit pour connoître preſque tous les Arbres, principalement les Poiriers. Il eſt poſſible qu'ils les connoiſſent dans les Jardins ou dans les Pépinieres qu'ils cultivent, parce que les caractères des bourgeons varient rarement dans le même terrein. Cependant nous avons vu pluſieurs fois d'habiles Pépiniériſtes ſe tromper ſur des variétés d'Arbres fruitiers, qui avoient été tirés peu de jours auparavant de leurs Pépinieres. Nous convenons qu'un Pépiniériſte, qu'on peut comparer au chef d'une nombreuſe famille, vivant au milieu de ſes Arbres qu'il voit naître & ſe lever, qui a plantés, greffés, formés, &c. doit les connoître, même indépendamment de leurs bourgeons, quoiqu'ils puiſſent l'aider à diſtinguer pluſieurs eſpéces, mais on peut aſſurer qu'il eſt impoſſible pour le Poirier & très-difficile pour les autres genres, d'établir, ſur la ſeule inſpection des bourgeons, des caractères diſtinctifs, au moins pour le plus grand nombre des variétés d'Arbres fruitiers & l'incertitude augmenteroit ſi les bourgeons avoient été pris dans différentes Pépinieres

car

car le terrein, l'exposition, l'âge, la vigueur des Arbres, les divers sujets sur lesquels ils ont été greffés, toutes ces circonstances occasionnent des différences qui jettent les plus grands Connoisseurs dans des embarras dont ils ne peuvent se tirer.

3°. Les boutons par leur grosseur, leur forme & couleur de leurs supports présentent quelques différences assez sensibles pour faire connoître plusieurs variétés, comme par exemple le Reine-Claude, qui a des supports plus gros que ceux de toute autre espece de Prune. Mais ces différences sont trop peu considérables dans beaucoup d'Arbres pour former des caracteres distincts, sur-tout si l'on examine les boutons à fruit de toutes les variétés d'un même genre. Cependant la forme & la grosseur des boutons sont des circonstances moins sujettes à varier que la couleur & la grosseur des bourgeons.

4°. La grandeur, la forme, & la nuance de la couleur des pétales des fleurs, peuvent, dans certains genres, comme le Pêcher, faire distinguer les unes des autres beaucoup de variétés; mais il faut de la clarté & de l'application pour saisir ces singularités qui sont souvent peu considérables.

5. Les feuilles des Arbres caractérisent mieux les especes, que ne peuvent faire les parties dont nous venons de parler; elles peuvent même faire reconnoître dans les especes beaucoup de variétés, mais il se trouve de ces caracteres qui sont communs à plusieurs variétés, & les feuilles d'un même bourgeon sont sujettes à n'avoir pas toujours une forme & une couleur constantes. C'est pourquoi

nous avons rarement décrit les feuilles des bourgeons nous nous sommes attachés aux grandes feuilles des branches à fruit, dont la forme, la grandeur, la couleur sont plus déterminées, & nous n'avons decrit les petites feuilles qui accompagnent les grandes, que quand elles nous ont presenté quelque chose de remarquable A l'égard des dimensions que nous avons assignées tant aux feuilles, qu'aux autres productions, elles ne doivent pas être prises à la rigueur : car il est certain qu'un jeune Arbre vigoureux, qui sera planté dans une bonne terre à l'exposition du Nord, aura les feuilles beaucoup plus grandes que si cet Arbre étoit vieux ou languissant, ou exposé au grand soleil dans un mauvais terrein mais comme nous nous sommes attachés à établir nos dimensions sur des feuilles bien conditionnées, prises sur des Arbres en bon etat, on aura des termes de comparaison entre les feuilles de différentes especes ou variétés d'Arbres.

Concluons de ce qui vient d'être dit, qu'en examinant ou les bourgeons, ou les boutons, ou les feuilles seules, on ne prononcera sur les especes ou varietes des Arbres qu'avec beaucoup d'incertitude, mais qu'en réunissant & en combinant les observations qu'on peut faire sur ces différentes parties, on parviendra à distinguer les unes des autres la plupart des especes & variétés des Arbres fruitiers.

6°. Les mêmes causes qui font varier les caracteres des autres productions des Arbres, peuvent aussi changer ceux des fruits. Mais ces altérations ne rendent jamais meconnoissables tous les fruits d'un Arbre ; & si les jeux de la Nature, le terrein, l'exposition, &c. en derobent

quelques-uns au discernement des yeux, ils ne pourront les soustraire au jugement du goût. Si par hasard une Louise bonne ressemble à l'extérieur à un S. Germain, l'incertitude cessera quand on aura ouvert ces fruits. La grosseur des pepins, les pierres qui les environnent, caracteriseront le S. Germain, & le goût levera encore plus l'incertitude. Nous en disons autant de la Virgouleuse comparée à l'Imperiale, la Dauphine à la petite Reine-Claude, la Peche-violette au Brugnon, la Pomme-Poire à la Reinette-grise, &c. Concluons que si dans ces cas l'exterieur de plusieurs fruits en impose, leur saveur, le temps de leur maturité, & leurs caracteres intérieurs les feront distinguer.

Les fruits offrent donc dans leur forme, leur volume, leur couleur, leur saveur, leur consistance & le temps de leur maturité des caracteres plus marqués, plus determinés, plus certains que les autres productions des Arbres. C'est pourquoi les Phrases latines qui precedent chaque variété d'Arbre ne contiennent ordinairement que les caracteres des fruits.

Si ce Traité etoit fait pour les Botanistes, ils pourroient blâmer la longueur de la plupart de ces Phrases, & trouver mauvais que nous n'en ayons pris que tres-peu dans les Auteurs celebres, dont les Phrases sont assez universellement reçues. Voici les raisons qui nous ont déterminés à nous écarter de cette regle.

1°. Comme il n'est pas possible d'exprimer en peu de mots les caracteres communs à une espece, & le caractere particulier à chacune de ses varietes, nous avons taché de

remplir notre objet sans chercher à abréger les phrases par la suppression de quelques mots. Nous nous sommes proposés de renfermer le caractere de chaque variété d'arbre en une seule phrase latine, dont les termes sont souvent plus propres et plus déterminés que ceux de notre langue. Mais nous n'avons pas cru devoir astreindre nos phrases [illegible] & à la précision de cette Botanique. De même nous avons préféré dans le discours le parler la langue des Jardiniers à celle des Savants, prenant les termes dans la signification commune que leur donnent les gens de l'Art, & non dans la rigoureuse exactitude des Botanistes.

2°. D'AILLEURS, il s'en faut bien que les Ouvrages de Botanique les plus étendus contiennent toutes les especes d'Arbres [illegible] décrites dans ces traités, d'où il résulte que souvent les phrases qu'ont employées les botanistes, pourroient convenir à plusieurs variétés, quelquefois même à plusieurs especes. Par exemple, la phrase *Pyrus fatua, fructu Autumnali, fusco-flavo, in sole rubente* [illegible] ne caractérise-t-elle pas presque également plusieurs autres dont le fruit fond et mûrit également en Automne? De même *Pyrus fructu [illegible]* ne caractérise pas plus la Sainte-Germaine que quelques autres especes de poires, comme la Mirabelle dont le fruit est de même couleur. Nous n'avons donc pu faire usage de la plupart des phrases des Botanistes.

QUELQUES Amateurs auroient désiré une nouvelle nomenclature: mais auroit-elle été de quelque utilité? Il est vrai que le nom de plusieurs Arbres varie d'une Province à une autre: mais une nouvelle nomenclature,

bien loin de remedier à cet inconvenient, auroit encore augmenté la confusion. On peut être certain que les Jardiniers préféreront toujours les noms qui s'entendent de leur Maître auxquels ils sont accoutumés dès leur enfance, à ceux que nous mettrions dans notre Traité. Ainsi on ne peut guère espérer l'uniformité de noms, quoique sans doute elle fut à désirer. La plupart des noms des Arbres sont vuides de sens, nous en convenons : mais peut-on espérer de leur composer dans notre langue des noms qui expriment leur nature & leur caractere ? Les Peuples que nous pouvons regarder comme nos Maîtres pour les choses de goût ont-ils mieux nommé les Arbres? *Cera Apiana*, *Pyra Doubeltiana* sont-ils meilleurs que *Poire aux Abeilles*, *Prune de Monsieur*? Ainsi nous avons conservé les noms communs, & lorsqu'un Arbre en a plusieurs, nous les avons marqués, ayant attention de placer le premier celui qui est le plus usité. La liberté qu'on a prise de changer le nom des Plantes, a fait un grand obstacle au progrès de la Botanique, ou du moins en a rendu l'étude très-difficile.

Il est certain qu'il seroit avantageux de pouvoir distinguer sûrement ce qui est espece de ce qui est variété ; mais ceux qui ont traité la Physique des Arbres, sont obligés de convenir que cette distinction est impossible pour les Arbres qui font long temps à donner leurs fruits, & encore plus de temps à se reproduire par leurs semences. Comme on voit qu'un grain de froment produit du froment, un grain de Seigle du Seigle, & un grain d'Orge, de l'Orge, on est en droit d'en conclure que le Froment, le Seigle & l'Orge sont des especes. Nous avons tenté de pareilles expériences sur les Arbres fruitiers,

mais elles sont de trop longue durée pour pouvoir les repéter comme on le fait très-aisément à l'egard des Plantes annuelles. Ainsi elles nous ont seulement fait appercevoir que les semences produisent un grand nombre de varietés, & on seroit tenté de penser que le Poirier est une espece, le Pommier une autre, le Cerisier une autre, & que toute le reste sont des varietés, mais qu'on doit, dans un Ouvrage comme celui ci, appeller *especes*, puisque telle variete est très-precieuse pendant que telle autre est mepriſable. On voit par-là qu'il est impossible de remonter aux especes primitives, & qu'il seroit ridicule de vouloir ranger les Arbres, qu'on me passe ce terme, suivant leur ordre généalogique.

Il ne nous restoit que deux ordres à choisir; savoir celui de la saison de leur maturité, & l'ordre alphabetique.

Par l'ordre de la maturité nous aurions rapproché des Arbres de tous les genres qui n'ont nul rapport entr'eux, & nous en aurions éloigné dont tous les caracteres se ressemblent: nous avons donc preferé de disposer les genres selon l'ordre alphabetique, comme dans le *Traité des Arbres & Arbuſtes*, dont celui-ci n'est qu'une extension, & nous croyons avoir satisfait à tout ce qu'on pourra desirer en ajoutant une Table, où les especes & les varietés de chaque genre sont rangées par ordre alphabetique & par ordre de maturité, au moyen de laquelle on saura quels sont les fruits dont on pourra jouir dans chaque mois de l'année.

Nous ne pouvions pas nous dispenser de dire quelque chose de la Culture, mais nous nous sommes ren-

fermés dans des principes ſimples, & qui peuvent être pratiqués par tout le monde. Nous ne dirons rien des chaſſis, des vitrages, des ſerres chaudes, des changements de la nature du terrein, & de toutes les cultures fort dispendieuſes qui ne peuvent convenir qu'a un tres-petit nombre de Propriétaires aſſez riches pour en faire la depenſe. leur opulence leur procurant des gens capables & intelligents, qui conſacreront volontiers leurs talents & leurs travaux à ſatisfaire les deſirs de ceux qui peuvent les recompenſer, les Livres & les inſtructions ſur ce ſujet, ſeroient auſſi inutiles aux gens tres riches, qu'aux Particuliers dont la fortune eſt trop bornée pour de telles entrepriſes.

Nous eviterons auſſi de nous engager dans des recherches ſublimes, qui n'aboutiroient qu'a faire illuſion. Pluſieurs Phyſiciens, par exemple, ont tenté d'analyſer les terres pour connoître leur fertilité malheureuſement les réſultats de leurs travaux n'ont jamais cadré avec l'expérience.

Ainsi, ſuivant nous, tout Cultivateur doit ſe borner à ſavoir ſi ſa terre eſt ſeche ou humide, forte ou légere, meuble ou compacte, ſablonneuſe, glaiſeuſe ou argileuſe. Les yeux & la main ſuffiſent pour juger de ces qualités, & la fertilité des terres ſe connoît mieux & plus ſûrement par l'expérience, que par les Analyſes les plus recherchées.

Mais il nous a paru indiſpenſable de traiter avec quelque etendue de la culture commune des Arbres fruitiers priſe en general, de leur education, de leur greffe, de

leur plantation, de leur taille, &c. & d'indiquer la culture particuliere à chaque espece, sans toutefois prétendre donner un Traité complet sur ce sujet. Nous n'entreprendrons pas même de faire la critique des mauvaises pratiques qui se font perpétuées chez beaucoup de Jardiniers, que quelques uns ont fait rejetter, & publier, par des livres, la bonté des nouvelles méthodes qu'ils se sont formées.

AINSI nous nous contenterons d'exposer le mécanisme des méthodes simples & des pratiques les plus faciles, qui sont fondées sur des principes sûrs & sur des observations, & sur l'expérience des Jardiniers qui ne font que perfectionner des pratiques, mais dont les vues peuvent contenter les Amateurs. Nous nous abstiendrons de faire mention ou du Physique de la germination des semences, du développement des branches & des racines, de la réussite des marcottes & des boutures, de l'union des greffes avec leur sujet, de la guérison des plaies des Arbres, de la formation des couches nouvelles, des effets qui résultent de la taille, &c. Ceux qui seront curieux d'acquérir ces connoissances, pourront consulter ce que nous en avons dit dans la *Physique des Arbres*, où elles sont mieux à leur place.

NOUS nous bornons dans ce Traité aux instructions indispensablement nécessaires à un Jardinier, ou à celui qui ne fait que devenir, tout, par cœur dans chacun de ses Arbres, soit pour ceux qu'ils connoissent bien connoître, afin qu'ils soient en état d'inviter les amis à venir partager avec eux des fruits que les travaux ordinaires de la Nature, & que son industrie multiple, perfectionne & embellit.

TABLE

TABLE
ALPHABÉTIQUE

ABRICOTIER. *Voyez* ARMENIACA.
Abris. Divers expédients pour abriter les Arbres d'espalier. I. 91

AMANDIER. *Voyez* AMYGDALUS
Amendements des Terres. I. 37

AMYGDALUS, AMANDIER. Sa Description. I. 115. Qualités des Amandes destinées à faire des Semis. 5 Lieu, préparation, le temps de les mettre en terre, la distance & la profondeur auxquelles elles doivent être plantées. 3 Culture de l'Amandier. 128. Espèces & variétés d'Amandes.

Amande amere	23
Amande dure à noyau tendre.	21
Amande [illegible] amere	23
Amande [illegible] douce	1 2
Amande commune	118
Amande des Dames	120
Amande [illegible]	1 4
Amande Peche	124
Amande Pistache	22
Amande Sultane	21

ARMENIACA, ABRICOTIER. Comment s'éleve de Semences I. 5 Sa Description. 132. Sa Culture. 146 L'usage de ses fruits 47. Ses espèces & variétés.

Abricot-Alberge	42
Abricot d'Alexandrie.	45
Abricot Angoumois	1 7
Abricot blanc	34
Abricot commun.	135
Abricot de Hollande.	138
Abricot de Nancy	141
Abricot noir.	42
Abricotier panaché	145
Abricot Pêche. *Voyez* Abricot blanc.	
Abricot de Portugal	140
Abricot précoce	133
Abricot de Provence	139
Abricot violet	141

Arrosemens. Sont nécessaires aux Arbres fruitiers I. 50.

Azerolier. *Voyez* Mezeres

Berberis, Epine-Vinette. Sa Description. I. 149. L'usage de son fruit. 152. Ses varietés.

Epine-Vinette à fruit rouge,	149
Epine-Vinette à gros noyau	152
Epine-Vinette sans pepins	151

Bigarreautier. *Voyez* Cerasus.

Bois. Maladie du Bois. Sa cause & son remede. I. 101

Bourse. Quelques Arbres poussent de bourses, & comment. I. 10.

Branches. Denominations des diverses sortes de branches, leurs usages & leur destination. I. 72

Bois. Branche à bois. I. 72. Branche de faux bois. 74.

Bouque. Petite branche à fruit des Arbres à fruits à noyau. I. 75

Brindille (branche). I. 74

Buisson. Arbre en buisson, sa forme, sa taille. I. 89.

Butte. Il vaut mieux butter les Arbres en les plantant, que de les planter trop bas I. 41

Cerasus, Cerisier. Comment s'éleve de noyaux. I. 5. Sa Description. 153. Sa Culture. 197. Les usages de ses fruits. 98. Ses especes & varietés.

I.	Guigne blanche.	161
	Guigne de mer	162
	Guigne tardive	*Ibid.*
	Guigne rouge	*Ibid.*
	Guigne noire	18
	Guigne noire petite	160
II.	Bigarreau, Belle de Rosmoir	167
	Bigarreau blanc gros	165
	Bigarreau [illegible] petit	*Ibid.*
	Bigarreau commun.	167
	Bigarreau hatif petit	166
	Bigarreau rouge gros	163
III.	Cerise ambrée	185
	Cerise ambrée	187
	Cerise à bouquet	176
	Cherry Tree. ou Cerise Royale.	
	Cerise commune	72
	Cerise de Holl. de Coulardé.	184
	Cerise à fleurs doubles.	174
	Cerisier à fleurs demi-double	173
	Cerise à la feuille	174
	Cerise Geroux	187
	Guigne d'Allemagne.	192

Gnotte de Chaux. *Voyez* Grioute d'Allemagne.
Gnotte de Portugal. 190
Gerde gros Gobet 80
Cerile-Guigne. 195
Sa variété. 196
Cerile Hative. 70
May Duke. Voyez Cerile Royale hâtive.
Cerile de Montmorency 181
Cerile à noyau tendre. 174
Cerile précoce. 168
Cerile à Rotalie. 189
Petite Cerile à Rotalie 190
Cerile rouge-pâle, groſſe, 82
Cerile Royale. *Cherry-Duke.* 173
Cerile Royale hâtive. *May-Duke.* 194
Cerile de la Toulſaint. 178
Cerile à rocher 175

Chaperons néceſſaires aux murs d'eſpaliers. Diverſes ſortes de Chaperons, & façons de les conſtruire. I. 54.
Chancre maladie des Arbres. Sa cauſe, & ſes remedes. I. 100.
Chenilles, ennemies des Arbres. I. 107.
Chifonne Branche chifonne. I. 73
Choix des Arbres dans les Pépinieres. I. 47.
Cloque, maladie du Pêcher. Ses cauſes. I. 101.
Croſſette de Vigne. II. 274.
Culture générale des Arbres fruitiers. I. 1 *& ſuiv.*

CYDONIA, COGNASSIER. Sa Deſcription. I. 201. Sa Culture. 204. Les uſages de ſes fruits. *Ibid.* Ses variétés.

Cognaſſier commun. 20
Cognaſſier pomelle. 204
Cognaſſier male *Ibid.*
Cognaſſier de Portugal 201

Drageons. Comment ſe dépiantent, ſe plantent, & ſe conduiſent. I. 8. Semences préférables aux drageons. 9.
Ebourgeonnement. Avantages de cette opération. I. 97. Saiſon & façon de la faire. 97.
Ennemis des Arbres fruitiers. I. 104 *& ſuiv.*

EPINE-VINETTE. *Voyez* BERBERIS.
Eſpaliers. I. 52.
Expoſitions. I. 52.
Faux bois, branche de. *Voyez* BOIS.

FICUS, FIGUIER. Sa Deſcription. I. 207. Sa Culture. 213. Uſages de ſes fruits. 217. Ses variétés.

Figue Angelique 211
Figue d'Automne 210
Figue de Marseille 211
Figue violette 212
Figue violette longue. 213

Fourmi, ennemie des Arbres difficile à détruire. I. 107.

FRAISIER. Sa Description. I. 219. Sa Culture. 254. Usages de ses fruits. 261. Ses especes & variétés.

Fraisier des Alpes. 254
Fraisier Ananas 248
Fraisier [illegible] 256
Fraisier [illegible] vermeille 247
Fraisier [illegible] panaché 250
Fraisier [illegible] 246
Fraisier [illegible] 248
Fraisier [illegible] 224
Fraisier [illegible] 253
Fraisier [illegible] 229
Fraisier [illegible] de Bath 258
Fraisier [illegible] de Virginie. 241
Fraisier fleur semi-double 216
Fraisier [illegible] 259
Fraisier [illegible] 257
Fraisier de Versailles 238
Fraisier vert 252

FRAMBOISIER. *Voyez* RONCE.

Fraîche. Greffe [illegible] 76

Fruit. Branches à [illegible] Petites branches à fruit. 75

Fruiterie. Qualité & disposition d'une fruiterie. I. 111

Fruits. Temps & façon de les découvrir. I. 105. De les cueillir & de les conserver. [illegible] & II. 2

Fumier. Est-il utile ou nuisible aux Arbres fruitiers? I. 117. Actue les vers blancs. 64

Gomme. Maladie des Arbres. Sa cause & ses remedes. I. 60.

Greffe. Noms des diverses Greffes. Temps de les faire, sujets convenables à chacune. I. 34. Quantité de sujets auxquels on greffe. 6. Qualités des Greffes. 8. Différentes façons de greffer, en fente. 19. En fente par entourchement. 21. En fente à côté du sujet. 30. En couronne. 32. En écusson. 33. En approche. 37. En flute. 39. A emporte-piece. 41. Greffes rebottées. 6

GROSEILLIER, GROSEILLIER à grappes. Sa Description. I. 263. Sa Culture. 268. Les usages de ses fruits. 270. Ses especes & variétés.

Groseillier d'Amérique. [illegible] 268
Groseillier [illegible] 267

Groſeillier à gros fruit blanc 266
Groſeillier à gros fruit couleur de chair 267
Groſeillier à gros fruit rouge 266

GROSSULARIA ſeu NOSA GROSEILLER ÉPINEUX. 270.
Guêpes. Ennemies des fruits. I. 108.

GUI. CHÊNE. *Voyez* CHÊNE.
Jaune Maladie des Arbres, ſes cauſes, ſes remedes. I. 03
Maladies des Arbres fruitiers. I. 100 *& ſuiv.*

MALUS, POMMIER. Sa Deſcription. I. 273. Semis de Pommiers. 7
Culture du Pommier. 3 9. Uſages de ſes fruits. 321 Ses eſpeces & varietés.

ORDRE ALPHABÉTIQUE.

Ane. 287
Api. 09
Api noir 11
Bard. *Voyez* Feuille rouge.
Calville blanche d'hiver 279
Calville d'été »
Calville rouge d'hiver 280
Calville rouge Normande 281
Capendu
Drap d'or 250
Doux
Fenouillet jaune 290
Fenouillet rouge. 285
Figue Pomme 328
Gaillac Pomme de 3 7
Jaune-verdâtre. »
Noire Pomme 8
Non pareille 1
Pis Pomme d'automne. 276
Paſſe-Pomme rouge 277
Pigeon 306
Pigeonnet 30
Poſſophe d'été 202
Poſſophe d'hiver 28
Rambour franc 07
Rambour d'hiver 08
Reinette d'Angleterre 242
Reinette d'Angleterre groſſe. 299
Reinette blanche 295
Reinette de Bretagne 298

ORDRE DE MATURITÉ.

Calville d'été.
Poſſophe d'été.
Paſſe-Pomme d'été.
Rambour franc.
Pigeonnet
Reinette pomme hâtive.
Fenouillet jaune.
Drap d'or
Reinette de Bretagne
Calville rouge d'hiver.
Calville blanche d'hiver.
Calville Normande.
Ane.
Fenouillet rouge
Doux
Pigeon
Gros Fares.
Petit Fares.
Reinette dorée.
Reinette d'Angleterre.
Groſſe Reinette d'Angleterre
Api.
Api noir.
Reinette (nain).
Reinette blanche.
Non-pareille.
Capendu.
Jaune verdâtre.
Pomme noire
Reinette groſſe de Champ.
Reinette rouge.
Rambour d'hiver.
Violette.
Pomme-Roſe.

ORDRE ALPHABÉTIQUE.

Reinette dorée 293
Reinette franche. 300
Reinette grise 302
Reinette de Champagne 303
Reinette jaune hâtive. 294
Reinette Pommier nain 296
Reinette rouge 297
Rose Pomme. 312
Violette 284

ORDRE DE MATURITÉ.

Pomme étoilée.
Reinette grise.
Postophe d'hiver.
Reinette franche.

Marcottes. Méthode d'élever les Arbres par marcottes. I 10.

MERISIER *Voyez* CERASUS.

MESPILUS, AZEROLIER. Sa Description. I 323. Sa Culture. 333. Les usages de ses fruits. *Ibid.* Ses espèces & variétés.

Azerolier blanc d'Italie 325
Azerolier de Canada 326
Azerolier Poire. 327
Azerolier de Virginie 326

MESPILUS, NEFFLIER. Sa Description. 327. Sa Culture 333. L usage de ses fruits. *Ibid.* Ses variétés.

Nefflier des Bois 327
Nefflier à gros fruit 329
Nefflier sans noyaux. 331

MORUS, MURIER. Sa Description. I. 335 Sa Culture. 337. Les usages de ses fruits.

Murs d'espaliers. Divers matériaux dont on peut les construire I. 52. Hauteur des murs d'espaliers. 54. Crépi des murs. 53. Chaperons. 54.

Palissage. Premier palissage, façon de le faire. I 90. Second palissage. 97.

Pepinieres. Ce nécessaire aux Amateurs. I. Terrein propre pour une Pépinière. 2 Préparation du terrein. 3. Labours, binages, & autres façons necessaires aux Pépinieres. 13.

PERSICA, PESCHER Comment s'élève de Semences. I. 5. Sa Description. II. 1 Sa Culture. 46 Terrein, climat & exposition convenables au Pecher 48 Taille du Pecher 5 Méthode du F Philippe. 53 Observation sur la taille du Pecher 57. Méthode de M. de Combes. 59 Culture des Pêchers en plein vent. 62. Temps & façon de découvrir les Pêchers. 65. Usages des Pêches. *Ibid.* Espèces & variétés.

ORDRE ALPHABÉTIQUE.

Abricocote. *Voyez* Admirable jaune.
Admirable 31

ORDRE DE MATURITÉ.

Avant-Pêche blanche.
Avant-Pêche rouge.

ORDRE ALPHABÉTIQUE.

Admirable jaune 33
Admirable tardive. *Voyez* Belle de Vitry.
Alberge jaune 10
Avant-Peche blanche 6
Avant-Peche jaune 9
Avant-Peche rouge 7
Belle Chevreuse 22
Bellegarde 31
Belle de Vitry 30
Berserave. *Voyez* Sanguinole.
Bourdin 20
Bragnon 29
Cardinale 4
Carisi Peche 25
Chancelière 23
Chevreuse hâtive 21
Chevreuse tardive 24
Cœur an Madeleine de . *Voyez* Madeleine rouge.
Double de Troies 8
Grande. *Voyez* Bellegarde.
Jaune Te 30
Italie Peche d' 22
Lisse jaune *Voyez* Jaune lisse.
Madeleine blanche 11
Madeleine rouge 14
Madeleine tardive 15
Malte Peche 5
Mignonne grosse 8
Mignonne petite. *Voyez* Double de Troies.
Narbonne. *Voyez* Bourdin.
Nivette 39
Noix, Peche 29
Pau Peche de 4
Pavie Alberge +
Pavie blanc 3
Pavie jaune 34
Pavie Madeleine. *Voyez* Pavie blanc.
Pavie rouge 37
Peche jaune. *Voyez* Alberge jaune.
Perche a fleur semi-double 42
Peche nain a fleur double 45
Peche nain d'Orléans 44
Perse d Angoumois. *Voyez* Pavie Alberge.
Persique 40
Pourpre. *Voyez* Chevreuse tardive.
Pourpre hâtive 26
Pourpre tardive 27
Royale 35

ORDRE DE MATURITÉ.

Avant-Peche jaune.
Double de Troies.
Madeleine blanche.
Veri abel pourpre hâtive.
Alberge jaune.
Pav e Alberge.
Chevreuse hâtive.
Vineuse
Cuisse Mignonne.
Madeleine rouge.
Be le Chevreuse
Bellegarde.
Pavie blanc
Chancelière
Peche d'Italie.
Peche Malte.
Peche-Cerise.
Peche Violette hâtive.
Cuisse violette hâtive.
Bourdin
Admirable.
Roffanne.
Belle de Vitry
Troisdos.
Teton de Vénus.
Chevreuse tardive.
Brugnon violet
Peche a fleur semi-double
Royale
Nivette.
Violette tardive.
Madeleine tardive.
Pourpre tardive.
Persique.
Pavie rouge.
Pavie jaune.
Abricotée.
Jaune lisse.
Sanguinole.
Cardinale.
Peche de Pau.
Peche Noix.

ORDRE ALPHABÉTIQUE

Roffinne 1
Sanguinole 43
Tardive 38
Teton de Venus. 34
Trois Perles (de). Voyez Double de Troies.
Violettes. Voyez Groſſe Mignonne.
ngeule 29
Violette hative groſſe 27
Violette hative petite 26
Violette tardive. 28
Violette très-tardive. Voyez Peche-Noix.

Plantation des Arbres fruitiers. Choix & qualités du plant. I. 47 Groſſeur du plant. 34 A quelle profondeur on doit planter. 40 Diſtance convenable entre chaque Arbre. 4 Planter les Arbres avec ordre, ſuivant les eſpèces & variétés & de la maturité. 42. Saiſon & façon de planter. 4 Avertiſſemens néceſſaires dans la plantation des Arbres. 44. Méthode & avantages d'élever les Arbres en place. 45 Conduite des Arbres nouvellement plantés 50.

POIRIER. *Voyez* PYRUS.

POMMIER. *Voyez* MALUS

PRUNUS, PRUNIER. Semis de Pruniers. I. 5 Deſcription du Prunier II. 65 Sa Culture. 114. Uſages de ſes fruits. 116. Ses eſpèces & variétés.

ORDRE ALPHABÉTIQUE.		ORDRE DE MATURITÉ.
Abricotier. Voyez Dauphine.		Jaune hative.
Abricotée	9	Perdrigon de Tours.
Adelle Prune d'. Voyez Suiſſe.		Mont-de-haut.
Briquette	97	Noire hative de Tours.
Cabaige Prune de. Voyez Jaune hâtive.		Gros Damas de Tours.
Chipot Prune de	82	Monſieur.
Damas d'août	72	Royale de Tours.
Damas blanc petit	7	Drapée panachée.
Damas Bonum	75	Drap d'or.
Damas d'Italie	Nul.	Damas musqué.
Damas de Maugeron	96	Rouvair.
Damas musqué	74	Mirabelle.
Damas noir	73	Drap d'or.
Damas noir de	72	Impériale violette.
Datte de Septembre	77	Damas violet.
Datte de Tours.	69	Damas Drouet.
Datte violette	70	Damas d'Italie.
Datte Aubert	107	Damas de Maugeron.
Datte Prune	113	Damas noir gros.
Dauphine	85	Perdrigon violet
Drapée blanche	104	Perdrigon Normand.
Drapée rouge	102	Royal noir
Drapée violette	101	Jaune hâtive.
Drap d'or	96	Impériale blanche.
Groſſe-ſuiſante. Voyez Datte-Aubert.		Reine-Claude petite).

Lucynthe

ORDRE ALPHABÉTIQUE.

Jacynthe 100
Jaune dative, 66
Ile verte. 107
Impératrice blanche. 106
Impératrice violette. 104
Impériale blanche 101
Impériale violette. 98
Impériale violette à feuilles panachées. 94
Mirabelle 93
Mirabelle double. *Voyez* Drap d'or
Mirabolan. 17
Monsieur 78
Monsieur blanc 80
Noire hâtive grosse 68
Perdrigon blanc 84
Perdrigon Normand 67
Perdrigon rouge 86
Perdrigon violet 85
Précoce de Tours 67
Reine-Claude grosse. *Voyez* Dauphine.
Reine Claude petite 9
Reine Claude à fleur semi double 92
Reine Cotillon. *Voyez* Drapée rouge.
Royale 88
Royale de Tours. 8
Sainte-Catherine 109
Saint Corneau 111
Saint Prime 82
Sanguine Prune de *Voyez* Dames de Septembre.
Verte-longue. *Voyez* Impériale.
Virginie Prune de 11

ORDRE DE MATURITÉ.

Reine-Claude à fleur semi-double.
Reine Claude blanche.
Reine Claude blanche
Perdrigon blanc
Auberge
Drap d'or blanche.
Drapée rouge
Impériale blanche.
Prune Amber
Hâtive
Perdrigon rouge
Sainte Catherine
Prune de Chypre.
Prune Sanguine
Epineuse
Impératrice violette

Pucceron, ennemi des Arbres I. 104 Sa description moyens de le détruire 105

Punaise, Gale-punaise, ennemi des Arbres. I. 108

POIRE, POIRIER. Comment s'élève le Semences I. 7 Sa Description. II. 5 Sa Culture. 230. Usages de ses fruits. I. Sa Espèces & variétés

ORDRE ALPHABÉTIQUE.

Ah mon Dieu Poire d' 154
Ambrée Poire d'. *Voyez* Muscat Robert
Ambrette 126
Amiré tournant 233
Amoiselle. *Voyez* Bergamotte de Hollande
Amour *Voyez* Orphelin.
Ange Poire d. 138
Angélique de Bordeaux. 214

ORDRE DE MATURITÉ.

Amiré tournant
Poire Musc
Ambrette
Muscat Robert
Poire Prune.
Madeleine
Orphelin.
Bouffelon Sucré

ORDRE ALPHABÉTIQUE		ORDRE DE MATURITÉ
Angélique de Rome.	215	Cuisse Madame.
Angleterre	157	gros Banquet
Angleterre d'hiver	198	gros Banquet rond.
		Epi gar.
Archiduc d'été. à gros Oignonner.	122	Oignonnet.
Aurore		Sap ?.
B[illegible]	18	deux Têtes.
B[illegible]	20	Bellifque d'été.
B[illegible]		B[illegible]
B[illegible]		Bonjour à longue queue.
P[illegible]		Petit Epinard.
[illegible]	45	[illegible]
[illegible]	7	Perle d'Anjou.
[illegible]	165	[illegible]
[illegible]	6	[illegible] d'Août.
[illegible]	7	[illegible] d'Août.
[illegible]	169	Fin vert d'été.
[illegible]	6	Lonne-cole
[illegible]	118	[illegible]
[illegible]	16	Orange marquée.
[illegible]	156	Orange rouge.
Bonne d'Angleterre d'hiver Angleterre		Rubine
Bon de Cambrai	158	Sanguinole.
Bon de Bellevue voyez Bergamotte		Bon-Chrétien d'été musqué.
Bon de Chaumontel	99	gros Rondelet.
Bon d'été	159	Poire d'œuf.
Bon de Montigny	207	Cuillerée.
Bon de Mons	206	gros-bonne.
Bonne-Louise	9	Muscat royal.
Bonne-Louise d'Avranche voyez	2	Jargonelle
Bonne-Louise perlé	2	Rousselet de Reims.
Bonne-Louise rouge	230	Au mon Dieu.
Bon-Chrétien d'Espagne	214	Bon-Chrétien de Septembre.
Bon-Chrétien d'été	217	Le gros Cheneau.
Bon-Chrétien d'été musqué	218	Epine d'été
Bon-Chrétien d'hiver	212	Poire-Perdrix.
Bonne de Soulers voyez Bergamotte de Soulers		Bon Chrétien d'été.
Bonpain musqué	141	Orange tapée.
Calleuse	160	Bergamotte d'été.
Cadet Poire de Voyez Bergamotte Cadette		Bergamotte rouge.
Canon	23	[illegible]-rouge.
Chat Adame	154	Besme
Champ [illegible] d'Italie	232	Angleterre
Chat brûlé	247	[illegible]
Citron des Carmes voyez Madeleine.		[illegible] de Montigny.
Colmar.	222	[illegible] de Mons
Crafane voyez Bergamotte Crassane.		[illegible]
Cuisse Madame	11	Bergamotte d'automne.

ORDRE ALPHABETIQUE.

Dauphine. *Voyez* Lansac.
Demoiselle. *Voyez* Vigne.
Deux Têtes.
Dunville
Double fleur
Doyenné
Doyenné gris
Echassery
Epargne
Epine d'été
Epine d'hiver
Epine rose
Figue Poire
Fin or d'été
Fin or de Septembre.
Fleur de Guigne. *Voyez* Sans-peau
Fondante de Bruxelles. *Voyez* Inconnue Chereau.
Fondante musquée. *Voyez* Epine d'été.
Franc-Epine.
Franc-Réal
Fusées. *Voyez* Calloterie.
Gobet Poire
Grand Rat. *Voyez* Bon-Chrétien d'été
Grosse bonne.
Jaminet
Jaminet gros
Jolie ville Poire de la. *Voyez* Rubine
Jolie.
Jardin.
Jargonelle
Impériale
Inconnue Chereau.
Inconnue la Fère. *Voyez* S. Germain.
Lansac
Livre
Longue queue
Madeleine.
Maire Poire *Voyez* Colmart
Maline.
Marquise.
Martinet
Martin Sire
Merveille d'hiver
Muscat jaune
Muscat de la Beauvière. *Voyez* Bergamotte d'été
Muscat blanche. *Voyez* Virgouleuse
Muscat-fleurs.
Muscat-l'Allemand

ORDRE DE MATURITÉ.

Bergamotte-Cadette
Calebasse
Fin or Espagnole.
Lansac
Epine
Pastorelle.
Bellisime d'automne
Merveille jaune.
Epine d'hiver
Marmontise
Rousselinne.
Bon-Chrétien d'Espagne.
Swanenne
Beurré de Ca Toy.
Jaminet gris
Merveille d'hiver.
Epine d'hiver.
Double rousse.
Saint Germain
Marquise
Amiré.
Bon de Chaumontel.
Virgouleuse.
Bergamotte.
Bon d'Hery
Franc-Réal.
Saint Germain.
Hasteleine.
Calebasse
Royale d'hiver
Angleterre d'hiver
Angelique de Bordeaux.
Saint Augustin
Surpasse-Delle d'Italie
Livre
Trésor
Angelique de Rome.
Martin-Sire
Bergamotte de Pâques
Calebasse
Bellisime d'hiver.
Tardif.
Dunville.
Beurré
Bon-Chrétien d'hiver.
Carlin
Bouteiller d'hiver.

ORDRE NOUVEAU QUE		ORDRE DE MATURITÉ.	
Muleze petit	249	Orange d'hiver	
Muscat Robert	322	Bergamotte de Soulers	
Muscat rouge	1810	Double fleur	
Muscat vert. *Voyez* Colloterre.		Poire de Prêtre	
Naples	238	Naples.	
Oeil Poire d'	5	Chat-brulé	
Ognonnet	1	Muscat d'Allemagne	
Orange robert	43	Impériale	
Orange rouleuse	114	Saint-Pere.	
Orange verte	41	Poire à Gibert	
Orange vineuse	93	Bergamotte de Hollande.	
Parkinson d'Anjou	256	Saint-Germain	
Passerille	47	Sarasin	
Pendu ou musque d'été. *Voyez* Rouselet musqué.			
Perrin Poire de	190		
Poire Poire de. *Voyez* Chère-Adnée.			
Rabat	74		
Rat d'été. *Voyez* Gros Roussele.			
Reinette grise. *Voyez* Martin Sec			
Reine Poire de Reine. *Voyez* Epine-rose			
Rousselet gros	149		
Rousselet musqué	48		
Rousselet Plumet	146		
Rousselet de Reims	47		
Roussette	152		
Roussette d'Anjou. *Voyez* Beurré de Caudry			
Royale d'été. *Voyez* Robine			
Royale d'hiver	29		
Sainte-Adresse.	250		
Saint-Germain	225		
Saint-Michel. *Voyez* Beurré			
Saint-Pierre	247		
Saint-Sauveur. *Voyez* Epargne.			
Salviati	137		
Sanguinole	242		
Sans peau.	10		
Sapin.	244		
Sarasin.	249		
Sept-en-gueule. *Voyez* Muscat [petit].			
Solitaire. *Voyez* Manne-terre.			
Sorte d'œuf.	189		
Superfine. *Voyez* Bel-fleur d'été.			
Tarquin.	134		
Tanneau.	27		
Tétut	20		
Trouve	248		
Troupée. *Voyez* Orange-pipe			
Vermillon. *Voyez* Belle-fleur d'automne.			

ORDRE ALPHABÉTIQUE

Verte-longue. . . . 194
Verte-rouge panachée. . . . 195
Vigne . . . 242
Vineuse . . . 294
Vert . . . 59

Rubus idæus, FRAMBOISIER. Sa Description. II. 255 Sa Culture. 258. Usages de ses fruits. 259.

Sauvageons, sujets. Divers moyens de les multiplier. I. 2 Leur éducation & leur culture. 12 Comment se traitent ceux qu'on leve dans les Bois. 7

Semences. Les Arbres fruitiers se perpétuent par les Semences, mais ils varient & dégénerent. I. 1

Semis de noyaux & pepins d'Arbres fruitiers. I. 3

Taille des Arbres fruitiers. Son objet & sa Saison de la faire. I. 64 Taille des Arbres de plein vent. 65 Définition & notions générales de la taille des Arbres d'espaliers. 66. Laquelle a plus des regles générales. 81 Propositions ou principes de la taille. 68 Définitions & usages des branches. 72 Taille d'un jeune Arbre, Ire année. 76. IIe année. 78 IIIe année. 79. IVe année. 80. Taille d'un Arbre formé. 83 Méthode de Montreuil. 87. Taille des Arbres en buisson. 89.

Tygre, Insecte ennemi des Arbres fruitiers. I. 107.

Vitis, VIGNE. Sa Description. II. Sa Culture. 273 Sa taille. 275. L'usage de ses fruits. 280. Ses especes & variétés,

Bar . . . r Aube. *Voyez* Chasselas.
Bourdelas . . . 272
Chasselas doré. . . . 265
Chasselas musqué . . . 266
Chasselas rouge . . . 265
Coutat . . . 266
Corinthe blanc . . . 273
Corinthe blanc . . . 271
Morille . . . 270
Morillon Saint . . . 264
Muscat d'Alexandrie . . . 270
Muscat blanc . . . 267
Muscat noir . . . 269
Muscat rouge . . . 268
Muscat violet . . . 269
Raisin d'Autriche. *Voyez* Coutat.
Verjus. *Voyez* Bourdelas.

Fin de la Table Alphabétique.

EXTRAIT DES REGISTRES

de l'Académie Royale des Sciences.

Du vingt-huit Juin 1768.

MESSIEURS DE JUSSIEU & FOUGEROUX DE BONDAROY qui avoient été nommés pour examiner un Ouvrage de M. Duhamel, intitulé *Traité des Arbres fruitiers contenant leur Figure, leur Description, leur Culture, &c.* en ayant fait leur rapport, l'Académie a jugé cet Ouvrage digne de l'impression, en foi de quoi j'ai signé le présent Certificat. A Paris le 28 Juin 1768.

GRANDJEAN DE FOUCHY, *Secrétaire perpétuel de l'Académie Royale des Sciences.*

PRIVILEGE DU ROI

LOUIS par la grace de Dieu, Roi de France & de Navarre. A nos amés & feaux Conseillers les Gens tenant nos Cours de Parlement, Maître des Requêtes ordinaires de notre Hôtel, Grand Conseil, Prévôt de Paris, Baillifs, Sénéchaux, leurs Lieutenans Civils & autres nos Justiciers qu'il appartiendra. SALUT. Notre amé & féal le Sieur DE LA LANDE de notre Académie Royale des Sciences, nous a fait exposer qu'il auroit besoin de nos Lettres de Privilege pour l'impression de son Ouvrage intitulé, *Traité de la Navigation*, s'il nous plaisoit lui accorder nos Lettres de Privilege pour ce nécessaires. A ces causes voulant favorablement traiter l'Exposant, Nous lui avons permis & permettons par ces Présentes de faire imprimer ledit Ouvrage autant de fois que bon lui semblera, & de le vendre, faire vendre & débiter par tout notre Royaume pendant le tems de neuf années consécutives, à compter du jour de la date des Présentes. Faisons défenses à toutes sortes de personnes de quelque qualité & condition qu'elles soient, d'en introduire d'impression étrangere dans aucun lieu de notre obéissance, comme aussi à tous Imprimeurs, Libraires & autres d'imprimer ou faire imprimer, vendre, faire vendre & débiter ledit Ouvrage ni aucune partie d'icelui, sous quelque prétexte que ce puisse être, sans la permission expresse & par écrit dudit Exposant ou de ceux qui auront droit de lui, à peine de confiscation des Exemplaires contrefaits, de trois mille livres d'amende contre chacun des contrevenans, dont un tiers à Nous, un tiers à l'Hôtel-Dieu de Paris, & l'autre tiers audit Exposant, ou à celui qui aura droit de lui, & de tous dépens, dommages & intérêts à la charge que ces Présentes seront enregistrées tout au long sur le Registre de la Communauté des Libraires & Imprimeurs de Paris dans trois mois de

la date d'icelles, que l'impression desdits Ouvrages sera faite dans notre Royaume, & non ailleurs, en bon papier & beaux caractères, conformément aux Réglemens de la Librairie, qu'avant de les exposer en vente les Manuscrits qui auront servi de copie à l'impression desdits Ouvrages seront remis de notre cher & féal Chevalier Sieur DAGUESSEAU Chancelier de France Commandeur de nos Ordres; & qu'il en sera ensuite remis deux Exemplaires dans notre Bibliothèque publique, un en celle de notre Château du Louvre, & un en celle de notredit cher & féal Chevalier le Sieur DAGUESSEAU Chancelier de France; le tout à peine de nullité desdites Présentes: du contenu desquelles vous mandons & enjoignons de faire jouir lesdits Exposans & leurs ayans cause pleinement & paisiblement, sans souffrir qu'il leur soit fait aucun trouble ou empêchement. Voulons que la copie desdites Présentes qui sera imprimée tout au long, au commencement ou à la fin desdits Ouvrages, soit tenue pour duement signifiée, & qu'aux copies collationnées par l'un de nos amés & feaux Conseillers & Secrétaires foi soit ajoutée comme à l'original. Commandons au premier notre Huissier ou Sergent sur ce requis de faire pour l'exécution d'icelles tous actes requis & nécessaires, sans demander autre permission & nonobstant Clameur de Haro, Charte Normande & Lettres à ce contraires. Car tel est notre plaisir. Donné à Paris le dix-neuvième jour du mois de Mars l'an de grace mil sept cent cinquante & de notre Regne le trente-cinquième. Par le Roi en son Conseil. Signé, MOL.

Registré sur le Registre XII de la Chambre Royale & Syndicale des Libraires & Imprimeurs de Paris, N° 430, folio 309 conformément au Réglement de 1723, qui fait défenses, article 4, à toutes personnes de quelque qualité qu'elles soient autres que les Libraires & Imprimeurs de vendre, débiter & faire afficher aucuns Livres pour le vendre, soit qu'ils leur aient été donnés par les Auteurs ou autrement, à la charge de fournir à la susdite Chambre trois Exemplaires de chacun, prescrits par l'art. 108 du même Réglement. A Paris le 5 Juin 1750.

Signé, LE GRAS, Syndic

TRAITÉ

TRAITÉ
DES
ARBRES FRUITIERS.

Culture générale des Arbres Fruitiers.

CHAPITRE PREMIER.

Des Pépinieres.

Les Semences sont la voie naturelle & la plus commune par laquelle les Arbres se multiplient, & la seule par laquelle ils diversifient leurs Especes. Mais celles des Arbres fruitiers ne produisent ordinairement que des especes degenerées ou des sauvageons dont le fruit austere & desagreable est plus propre à devenir la pature des animaux, que la nourriture des hommes; & si quelquefois il en naît un arbre franc, la jouissance de ce précieux individu sera bornée à un seul possesseur, & à la durée d'un seul arbre, à moins que la greffe ne le perpetue & ne le transmette aux âges suivants, en le faisant adopter par des

sauvageons qu'ils communiquent leurs sucs & leur vigueur, sans leur communiquer leurs défauts.

Quiconque s'applique à la culture des Arbres Fruitiers, doit donc avoir une Pepiniere de toutes les especes de sauvageons ou sujets sur lesquels se greffent les arbres francs.

De ces sauvageons, les uns, savoir le Pecher, l'Amandier, l'Abricotier ne se levent que de semences, les autres, le Prunier, le Poirier, le Pommier, le Cerisier, & quelquefois le Merisier se multiplient par leurs semences & par les rejets de leurs racines; quelques-uns se perpétuent par les semences, les marcottes & meme les boutures, ce sont les Coignassiers, les Cerisiers de Sainte Lucie, & les Pommiers de Doucin & de Paradis.

Ayant expliqué en détail dans le *Traité des Semis* & dans la *Physique des Arbres* (a) tout ce qui concerne les Pepinieres, & les différents moyens de multiplier les arbres, je ne répeterai ici que ce qui est necessaire, ou directement relatif à mon sujet.

Article I. *Du Terrein propre pour une Pépiniere*

Croire que des arbres élevés dans un mauvais terrein se rétabliront facilement & prendront promptement vigueur, étant transplantés dans une terre fertile & bien cultivée, c'est une erreur. Ces arbres étiques, tortus, rabougris, galeux, chargés de mousse, dépourvus de bonnes racines languissent long-temps, ou périssent pour la plupart faute par l'abondance d'une nourriture trop forte & trop substantielle pour la délicatesse de leurs fibres & de leurs organes. Croire qu'un arbre élevé dans un bon terrein à l'humide, fumé, engraissé & bien cultivé se soutiendra avec succès étant transplanté dans un terrein maigre, sec ou médiocrement bon, est une autre erreur. En passant

(a) Ce dernier Ouvrage se trouve sur le Pont-au-Change, à la Sphere Royale, au 4e. Etage, vis-à-vis la Rue de la Barillerie, chez Le Fevre, Libraire, rue S. Jacques.

de sucs dans l'indigence, il tombera dans la langueur & le dépérissement.

Choisissons donc, pour établir une Pepiniere, une bonne terre franche plus seche qu'humide. Pendant l'été, il faut la défoncer à deux pieds de profondeur, & la passer à la claie, si elle est pierreuse, ou seulement graveleuse, si elle ne l'est point, cette opération n'est pas nécessaire, mais très-avantageuse.

Si le terrein a besoin d'être amendé, il faut que ce soit avec des terres neuves de bonne qualité qu'on y mêle en faisant le défoncement, & non pas avec des fumiers, parce que non-seulement il ne se forme dans le fumier que de petites racines noires, foibles & mal conditionnées, mais encore parce qu'il attire des vers blancs qui endommagent les racines, & souvent font périr les jeunes arbres.

Le terrein étant ainsi préparé, on le laisse rasseoir jusqu'à la mi-Mars, ou au commencement d'Avril, ou au moins jusqu'au mois de Novembre, (quelques Jardiniers conseillent de le laisser rasseoir pendant un an.) Avant que de le garnir de petit plant ou de semence, on lui donne un leger Labour pour détruire les mauvaises herbes. A moins que le terrein ne soit très-mauvais, ce que je ne suppose pas, on peut compter qu'étant façonné comme nous l'avons dit, les arbres s'y éléveront bien, & réussiront dans toutes les terres où on les transplantera.

ARTICLE II. *Des Semis.*

I. LES AMANDES destinées à faire des Semis, doivent germer pendant l'hiver, afin qu'au printemps elles forcent plutôt de terre, & courent moins risque d'être mangées par les mulots, les pies, les corneilles, les geais, &c.

Les uns piquent ces amandes en terre, le bout pointu en bas, & tout près les unes des autres. Ils ne mettent point de terre par

dessus, mais ils les couvrent d'une planche qu'ils chargent de grosses pierres. Cette opération étant faite en Décembre ou Janvier, l'humidité de la terre suffit pour faire germer les amandes, qu'on trouve en état d'être plantées en Avril.

D'autres en Novembre (& c'est la pratique la plus ordinaire) mettent alternativement un lit de deux pouces de sable gras & humide, & un lit d'amandes dans un baquet, manneque, tonneau défoncé par un bout, ou autre vaisseau. Ils le placent contre un mur exposé au midi, & lorsqu'il y a été de fortes gelées, ils le couvrent avec de la litière, ou bien ils le renferment dans une orangerie, une cave, un cellier; & ils ont attention de visiter de temps en temps les amandes, pour les mouiller un peu, si les germes ne commencent pas à se montrer en février, ou les tenir plus seches, si les germes sont trop alongés étant essentiel qu'elles soient germées avant que d'être plantées, mais qu'elles ne soient pas trop avancées; car alors il est très-difficile de les retirer du sable & de les planter, sans rompre beaucoup de plumes ou tiges naissantes, si elles sont déja developpées, ou au moins de racines & de chevelu: or les amandes épuisées par ces productions ne pourroient en former de nouvelles.

Les Pépiniéristes ne mettent les amandes & autres noyaux dans le sable, que du 1 au 15 Janvier. Au défaut de sable, on peut se servir de terre bien meuble.

Dans le commencement d'Avril, on trace au cordeau sur la terre préparée à recevoir ces amandes, des raies distantes entre elles de deux pieds & demi ou trois pieds; & par un beau temps on tire les amandes du sable, on en coupe ou pince la radicule, afin qu'il se forme un bel empatement de racines, & non pas un pivot qui rendroit très difficile & très-incertaine la reprise de ces arbres lorsqu'on les transplantera. On les met dans une manne, & on les porte au lieu où elles doivent être plantées. Des Jardiniers font avec la cheville des trous distans de cinq ou cinq-quarts

année, on l'arrache, on lui coupe ou raccourcit le pivot, on le replante aux mêmes distances que les Amandiers. Cette transplantation se fait ordinairement au printemps. On a pour but d'acquérir la force & la hauteur convenables pour les greffes, des dommages, des [illegible]. Quelquefois ces noyaux, ou une partie, ne lèvent que la seconde année, soit parce qu'ils n'ont pas été mis assez avant dans le sable, ou lorsqu'ils n'a pas été entretenu dans une humidité suffisante pour avancer leur germination. Les jeunes Merisiers qui levent dans les bois étant transplantés en pépinière, deviennent de fort bons sujets.

IV. On sème particulièrement dans le sable les pepins de Poires, Pommes, Coings, mais comme ils ont plus de facilité à germer que les noyaux, il faut tenir le sable moins humide, & les placer dans un lieu moins chaud, afin que leur germination n'ait pas fait trop de progrès en Mars lorsqu'on les met en terre. Ils se sèment comme les noyaux de Cerises, mais à une profondeur un peu moindre. (Il est plus ordinaire de préparer dans les pépinières un marc de Poires & de Pommes, de le laisser fermenter, & de le répandre sur les planches préparées, & le recouvrir d'environ deux pouces de bonne terre meuble.) La troisième année on arrache ce petit plant, pour en couper le pivot, & le replanter en pépinière.

On peut s'épargner les soins de cette première éducation, en transplantant & cultivant en pépinière du jeune plant de Poirier & de Pommier arrivé dans les bois, où il en croît beaucoup de pepins.

Quant aux noyaux osseux tels que ceux d'Azérolier, & d'Aubépine, on les met dans une fosse creusée dans un jardin ou autre terrein, à telle profondeur, qu'ils soient couverts de dix huit pouces ou deux pieds de terre. On les laisse dans cet état jusqu'au second mois de Mars suivant, c'est-à-dire, pendant environ [illegible]

année, pour des arbres nains. Ceux de Prunier & d'Abricotier ne sont ordinairement en état de recevoir l'écusson que la seconde année. Cependant en mettant dans le commencement de Janvier des noyaux d'abricots tremper dans de l'eau claire, qu'on change & renouvelle tous les deux ou trois jours, au bout d'environ trois semaines on voit ces noyaux entr'ouverts par le gonflement des amandes. Alors on les plante dans des pots ou caisses remplis de bonne terre, on les place sur des fenestres d'orangerie ou d'autre batiment exposé au midi, & on les préserve des gelées, en les rentrant ou les couvrant lorsque l'air est trop froid. Avant la fin de Février, le plant est sorti de terre; on le laisse croître & se fortifier jusques vers la mi-Avril, qu'on le leve en motte pour le transplanter dans les places qu'on a destinées; on le plombe à l'eau, & pendant quelques jours on le défend du soleil pendant l'été, on ne donne que quelques rafraîchissemens. Ces sujets qui ont plus d'un mois d'avance sur ceux qu'on éleve par la méthode ordinaire, prennent assez de force pour recevoir la greffe dès la même année. Mais ces fortes ne conviennent qu'à de fort curieux qui peuvent les prendre, & qui n'ont besoin que d'un petit nombre de sujets.

III. Les noyaux de Cerises, de Merises, de Cerises de Sainte-Lucie se mettent aussi pendant l'hiver dans du sable gras & humide. Au mois de Mars, lorsque les fortes gelées sont passées, on fait dans le terrein préparé pour recevoir ces semences, des rigoles d'environ deux pouces de profondeur, & distantes les unes des autres de quatre à cinq pouces. On seme dans ces rigoles les noyaux pêle-mêle avec le sable; on recouvre le tout d'un demi-pouce de terre, si elle est bonne, meuble & légere; ou bien d'un pouce de terreau de vieilles couches, ou de feuilles d'arbres bien consommées, ou de marc de raisin, ou de vieux fumier de pigeon. Lorsque ce petit plant est assez fort pour être arraché pour être repiqué, ce qui arrive ordinairement dès la premiere

année, on l'arrache, on lui coupe ou racourcit le pivot, on le replante aux mêmes distances que les Amandiers. Cette transplantation se fait mieux en automne qu'au printemps. On le greffe à mesure qu'il acquiert la force & la hauteur convenables pour des nains, des demi-tiges, des tiges. Quelquefois ces noyaux, ou une partie, ne levent que la seconde année, sur-tout lorsqu'ils n'ont pas été mis assez avant dans le sable, ou lorsqu'il n'a pas été entretenu dans une humidité suffisante pour avancer leur germination. Les jeunes Merisiers qui levent dans les bois étant transplantés en pépinere, deviennent de fort bons sujets.

IV. On sème pareillement dans le sable les pepins de Poire, Pomme, Coings, mais comme ils ont plus de facilité à germer que les noyaux, il faut tenir le sable moins humide, & les pots dans un lieu moins chaud, afin que la germination ne soit pas si prompte en Mars lorsque on les met en terre. Ils se sement comme les noyaux de Cerises, mais à une profondeur un peu moindre. (Il est plus ordinaire de mettre dans les pots à fleurs du marc de Poires & de Pommes, de le laisser secher, ensuite le passer au crible, le semer légerement sur un terreau préparé, & le recouvrir d'environ un pouce de bonne terre meuble.) La troisieme année on arrache ces petits plants, pour en couper le pivot, & le replanter en pépiniere.

On peut s'épargner les soins de cette premiere éducation, en transplantant & cultivant en pépiniere du jeune plant de Poirier & de Pommier arrivé dans les bois, où il s'en trouve beaucoup de pepin.

Quant aux noyaux osseux tels que ceux d'Azerolier, & d'Alizier-épine, on les met dans une fosse creusée dans un jardin ou autre terrein, à cette profondeur, afin qu'ils soient couverts de dix huit pouces ou deux pieds de terre. On les laisse dans cet état jusqu'au commencement de Mars suivant, c'est-à-dire, pendant environ quinze mois.

Alors on les retire de la fosse, & on les seme comme les noyaux de Cerises en rayons d'environ un pouce de profondeur.

Nota, 1°. Il est à propos de frequenter & visiter souvent le terrein où l'on a fait un Semis pour écarter les pies, geais, &c. qui arrachent quelquefois le plant lors même que le germe est sorti de terre de plus de deux pouces. Quelques Pépiniéristes couvrent leurs Semis de litiere qui les préserve au moins jusqu'à ce que les germes soient sortis de terre, car alors il faut retirer la paille.

Nota 2°. Lorsqu'on met en terre des semences qui ne sont point germées, & qu'on craint qu'elles ne soient devastées par le mulot, il est bon de semer des feverotes ou des feves de marais entre les rangs. Pendant que le mulot qui en est très-avide s'amuse à les manger, les semences germent, & alors elles sont à couvert.

ARTICLE III. *Des Drageons enracinés.*

RAREMENT on leve de noyaux les sujets de Cerisier & de Prunier. On prefere les Drageons enracinés qui fortent abondamment du pied & des racines de ces arbres. Lorsque ces Drageons sont de la grosseur du petit doigt, on les arrache, ménageant soigneusement leurs racines, mais on retranche la noix, ou crosse, ou partie de la racine qui les a produits, qui y demeure quelquefois attachée en les arrachant. On les plante à vingt ou vingt quatre pouces de distance l'un de l'autre, dans des sillons profonds de cinq à six pouces, larges d'un fer de beche, augnés au cordeau à deux pieds & demi ou trois pieds les uns des autres. On couvre les racines de terre en rempissant le sillon, & on la plombe avec le pied. Cette plantation se fait à l'automne. A la mi-Février, ou au commencement de Mars, on rabat tout ce jeune plant presqu'à fleur de terre, afin qu'il produise du nouveau bois.

bois. Pendant l'été, il faut avoir soin d'ôter avec le pouce tous les bourgeons qui sortiront du pied, & de n'en laisser que un, ou au plus deux, qui devenant vigoureux, sont plus propres à recevoir l'écusson au mois d'Août de la même année, ou de la suivante, ce qui est plus ordinaire.

Comme les Prunniers qui ont l'écorce mince sont préférables aux autres, on prend les Drageons des Prunniers de Cerisette, de gros Damas, ou à fort défaut, de petit Damas noir, & sur-tout de saint Julien. Des Jardiniers Pépiniéristes assurent que les Pêchers de Verouette & de Chevreuse ne réussissent bien que sur le saint Julien, les autres espèces de Pêchers s'accommodent du Damas.

Cependant le grand nombre de rejets & de Drageons que poussent les Prunniers & les Cerisiers, sur-tout ceux qui ont été élevés de Drageons, étant nuisibles aux arbres greffés dessus, & très-incommodes pour ceux qui les cultivent, il vaudroit beaucoup mieux élever ces arbres de noyaux, sur-tout si on les semoit aux places où ils doivent rester. On ne les coupera point le pivot; (on doit le laisser entier à tous les arbres qui ne doivent point être transplantés, & arbres à noyaux le poussent beaucoup moins fujets à la racine. Au moins il seroit avantageux de greffer fort près des racines les sujets élevés de Drageons. Lorsque la greffe auroit atteint environ un pied, on la butteroit, on la laisseroit s'enraciner, on déplanteroit l'arbre, on retranchoit tout le sujet, & on replanteroit la greffe avec ses racines propres. Tous les Drageons qui pourroient en sortir, seroient autant d'arbres francs qui n'auroient pas besoin d'être greffés.

Les souches de Poiriers & Pommiers dans les bois, les vieux Poiriers & Pommiers dans les vergers produisent aussi beaucoup de Drageons & de rejets dont on peut faire de très-bons sujets, en les traitant de la même manière que ceux de Prunnier & de Cerisier.

Article IV. *Des Marcottes.*

Les sujets de Cognassier, de Cerisier de sainte Lucie, de Pommier de Doucin, & de Pommier de Paradis, s'élevent plus ordinairement de Marcottes que de semences. Pour s'en procurer abondamment, on fait des meres; c'est-à-dire, que l'automne ou au commencement du printemps on coupe à fleur de terre un gros arbre qu'on veut multiplier, on decombre un peu la terre autour de la souche, pour que les rejets sortent le plus bas que sera possible. Au printemps, il en perce un grand nombre qui se trouvent l'automne longs de deux à trois pieds. Alors on butte les rejets & la souche de quatre ou cinq pouces de terre ou mieux, on creuse autour de la souche une petite tranchée large de cinq à six pouces, & de pareille profondeur. On y couche les rejets qu'on affermit, s'il est necessaire, avec des crochets de bois. On remplit la tranchée. On plombe fortement la terre avec le pied, tenant en même temps la cime de chaque rejet avec la main, afin de le fixer dans une direction perpendiculaire au terrein. Pendant cette, on couvre la tranchée avec de la terre ou de la fougere pour y entretenir de la fraîcheur, & on y donne quelques arrosemens dans les sechereſſes. L'automne suivant, ou la deuxième année au plus ces rejets sont assez bien pourvus de racines, pour être levés & plantés en pépiniere. Cependant la souche en produit de nouveaux, & peut continuer d'en fournir pendant douze ou quinze ans.

Article V. *Des Boutures.*

Le Figuier, le Grosellier, le Cognassier, le Pommier de Paradis, le Cerisier de sainte Lucie, &c. se multiplient encore par les Boutures

Sur des arbres sains & vigoureux (*a*), prenez des branches droites, verticales plutôt que latérales, d'une écorce vive & unie; d'un, deux ou trois (*b*) ans, coupez-les par longueurs d'environ un pied. Enlevez avec l'ongle les boutons qui se trouvent sur la partie qui doit être enterrée, mais ménagez les supports (*c*), ou petites tumeurs qui sont à la naissance de ces boutons, & s'il y a quelques petites branches, rabattez-les à une demi-ligne de leur insertion. Ces branches, étant ainsi préparées, plantez-les (*d*) de quatre à six pouces de profondeur, & autant de distance les unes de autres, dans une terre franche, bien meuble, ou même passée à la claie sans terreau (*e*) ni fumier. Plombez-le avec la main ou le pied. Couvrez la terre de litière (*f*), & enveloppez la partie hors de terre avec de la mousse retenue lachement avec un fil ou un osier. Donnez une moyenne abondante. Elevez des planches ou paillassons du côté du midi (*g*) pour préserver les Boutures du soleil. Arrosez légerement, mais fréquemment, pour entretenir l'humidité nécessaire à la végétation. Ne retirez l'abri contre le froid, que lorsque les Boutures sera assuré (*h*) par des pousses déja grandes & fortes. Cette opération en

(*a*) Les branches d'un arbre vigoureux & languissant ne prospèrent jamais, ni de même & à fleurs pleines, ni de variées, ni d'autre espèce. Il faut choisir celles qui sont naturelles à l'espèce que l'on veut multiplier.

(*b*) Les vieilles branches de plus de trois ans étant trop dures, ne prennent que rarement racine, & ne poussent que difficilement.

(*c*) Les supports & les petites tumeurs qui sont à la naissance des boutons, sont des espèces de racines naissantes, qui aident beaucoup à la production des racines.

(*d*) Les Boutures ainsi préparées & plantées, poussent des racines & des branches en peu de temps, & forment bientôt la pourriture au collet de la Bouture.

(*e*) Le terreau & le fumier empêchent la terre de ferrer & embarrassent extrêmement la Bouture.

(*f*) La litière empêche la terre de se battre & endurcir par les arrosements, & entretient la fraîcheur nécessaire à la végétation des Boutures & défend les racines naissantes de la gelée.

(*g*) Les planches ou paillassons sont nécessaires pendant les premiers mois, pour garantir les jeunes Boutures des ardeurs du soleil, qui les dessèche & les fait périr.

(*h*) Quelquefois on ne peut enlever entièrement

se fait avant le premier mouvement de la (a) seve. L'automne suivant on les plante en leurs Bouteaux ou racines, pour les mettre en place ou en pepiniere.

Pour des especes d'arbres qui entacinent facilement, tels que le Cognassier, le Pommier de Paradis, il suffit de les planter en un terrein meuble, abrité du soleil, frais ou entretenu tel par quelques arrosements.

On trouvera dans la Physique des Arbres d'autres pratiques, & des instructions plus detaillées sur cette matiere.

Les sujets d'arbres nouveaux qui sont à tourteau, ou qui sont terrés, ou même greffés nouvellement, se greffent en arbres nains ou de basse tige, de trois à six pouces à celles du tourteau. Ceux qui sont à gros fruits & à espaliers, veulent être élevés pour être greffés en demi-tiges de trois à quatre pieds, & en tiges de cinq à huit pieds: & afin qu'ils soient plus droits & plus unis, on a soin de leur retrancher les petites branches laterales, mais peu-à-peu & successivement & non pas tout d'un coup. On peut aussi ébourgeonner les branches foibles, & couper les fortes à trois ou quatre pouces de la tige, ou les tordre, pour les empêcher de se fortifier & de prendre le dessus, l'année suivante on les retranche à fleur du tronc. Car, comme je l'ai prouvé dans la Physique des Arbres, les branches & les racines sont en proportion les unes des autres, & un arbre pousse d'autant plus en racines, qu'il a plus de branches, de sorte que, si on les retranchoit toutes les branches, il deviendroit efflé, & ne prendroit point de corps.

Les sujets sur lesquels on greffe le Prunier, le Poirier, le Pommier, & même le Cerisier, peuvent être tous greffés comme

(a) Il faut entendre par là, que le sujet soit greffé avant que la seve ait poussé ses premiers bourgeons.

pour des arbres nains, & des jets que poussent les greffes, on forme les tiges & les demi-tiges au lieu que le corps des autres arbres doit être formé du sujet.

Les sujets sur lesquels l'écusson a manqué doivent être rabattus au-dessous de l'endroit où ils ont été greffés, afin qu'ils poussent de jeune bois sur lequel l'écusson reussit mieux que sur les vieux. Mais ceux qui ont été greffés pour arbres nains, s'ils ont disposition à s'élever droits, peuvent être réservés entiers & formés pour être greffés en tige & demi-tige.

On donne aux pépinières un labour en Janvier ou Février, & deux ou trois binages pendant l'été, pour entretenir la terre meuble, & detruire toutes les mauvaises herbes. Mais dans les terreins chauds & sujets à être brûlés du soleil, & aux jeunes sujets ébourgeonnés, qui paroissent quelquefois dès le commencement de Février, il vaut mieux différer le labour, & ne point detruire les herbes jusqu'à ce que les pousses des arbres soient developpés, afin que les fibres trouvant de la poussière de la terre, ne nuisent point aux arbres, dont ils rongent les yeux, & sur-tout ceux des greffes. Il ne faut donner aux jeunes semis que des binages ou labours très-légers.

Si les Pepinieres ne demandent de travaux penibles que les labours, elles exigent des soins presque continuels. Les preserver de la dent pernicieuse du gibier & des bêtes fauves, de la morsure du mulot les plants de Pommiers de Doucin & de Paradis, dont les rongeures des racines attachent à des echasses les premieres pousses des greffes lorsqu'elles ne se levent pas droites, sarcler, ameublir, ébourgeonner, nettoyer de mousse & de feuilles mortes sans cesse au bien de ces arbres élevés, entretenir & soutenir les uns, corriger le défaut des autres, &c. ce sont les moyens d'assurer le succès des Pépinieres.

Article VI. *De la Greffe*

§. 1. *Noms & saisons des Greffes.*

Trois sortes de Greffes sont usitées pour les Arbres fruitiers; savoir, la Greffe en écusson, la Greffe en couronne, & la Greffe en fente.

1°. On écussonne les jeunes sujets, ou les vieux, mais sur du bois de l'année, ou au plus de deux ans.

Cette Greffe se fait au commencement ou pendant la sève du printemps, & alors on la nomme *l'écusson à la pousse*, ou *à œil poussant*, parce que douze ou quinze jours après avoir appliqué l'écusson, & on voit que l'écorce soit vive, & sur-tout que l'œil grossisse, on ébrote le sujet à deux ou trois pouces au-dessus de l'endroit de l'insertion, & l'œil de l'écusson se développant pousse un jet dès la même année.

Il est presque nécessaire de greffer en écusson au déclin de la seconde sève. Le remède est pire que le mal, sur-tout pour les arbres sujets à la gomme; car s'ils ont trop de sève lorsqu'on les écussonne, la gomme survient autour de l'écusson, le chasse en dehors & le décolle, ou, comme parlent les Jardiniers, le noye. Pourvu qu'on puisse lever les écussons, & décoller l'écorce des sujets, il y aura assez de sève pour le succès des Greffes. Dans les terreins chauds & secs, la seconde sève des arbres se soutient rarement au-delà du commencement d'Août, excepté celle des jeunes Pechers & Amandiers qui dure environ un mois plus tard. Dans les terreins gras, les jeunes Pechers & Amandiers conservent leur sève jusqu'à la mi-Septembre, & même au-delà, dans les autres sujets, elle s'arrête un mois plutôt. Ainsi, suivant les terreins, on écussonne les vieux Pêchers & Amandiers, & les autres sujets depuis la mi-Juillet jusqu'à la mi-Août; & les jeunes Pechers & Amandiers depuis la mi-Août jusqu'à la mi-Septembre. Les

écussons faits dans cette saison se nomment *à œil dormant*, parce que l'œil jusqu'au printemps de même de dans l'aisselle & comme dormant. A la mi-Février, on coupe le sujet un demi-pouce au dessus de la Greffe. Le Pêcher & l'Amandier ne se greffent bien qu'en écusson à œil dormant.

Si l'on n'a qu'un petit nombre de sujets à greffer, & qu'une sécheresse en fait arrêter la sève avant le temps ordinaire, on perce quelques voies d'eau au pied, & peu de jours après la sève reprend son mouvement.

Lorsqu'on a négligé d'ébourgeonner les sujets, il ne faut faire ce retranchement qu'en écussonnant, ou après avoir greffé, & non pas la veille ou peu de jours auparavant, car les arbres perdroient leur sève.

Si l'on reçoit des écussons de quelqu'espece précieuse ou rare, lorsqu'il n'y a plus de sève dans les sujets, on cherche sur des arbres de même genre des branches gourmandes qui conservent de la sève fort tard, on y applique les écussons. L'année suivante, elles fournissent de ces branches vigoureuses sur lesquelles on pourra prendre des Greffes.

2°. La Greffe en couronne se fait sur des sujets qui ont plus de deux pouces de diamètre, pour voir la sève au printemps, lorsque l'écorce des sujets peut se décoller aisément.

3°. On greffe en fente des sujets qui sont au moins gros comme le pouce, avant le premier mouvement de la sève du printemps, lorsque l'écorce des arbres est très-adhérente, c'est-à-dire, vers la mi-Février, ou plutôt.

Mais le succès de toutes sortes de Greffes dépend de trois choses, du sujet ou arbre sauvage sur lequel on greffe, de la Greffe ou portion d'arbre franc que l'on entre sur le sujet, & de l'opération, ou insertion de la Greffe sur le sujet.

§. 2. *Qualités des Sujets*

Les Sujets doivent être sains, vigoureux, d'une écorce vive, claire, unie & lisse à l'endroit où l'on applique la greffe. On ne peut espérer de satisfaction d'un arbre greffé sur des sujets foibles, languissans, chancreux, rabougris, &c. Ils doivent encore être analogues aux greffes, car l'union de la greffe avec le sujet est d'autant plus facile & plus ferme, qu'il y a entre eux plus de rapports pour la quantité, les qualités & le temps de la seve. Un Poirier très-vigoureux comme l'Ambrette, réussira mal sur le Cognassier à petite feuille, & même médiocrement sur le Cognassier de Portugal; au lieu que, greffé sur cette seve beaucoup plus abondante, il n'a pas encore assez pour ce Poirier, qui aime à bien pousser. La greffe du Cornier ne se collera pas solidement sur un Merisier sauvage à petit fruit noir, dont la seve, apparemment trop aqueuse, est presque inassimilable. Un Prunier ne s'accommodera pas de l'Amandier qui est en pleine fleur, lorsqu'à peine la seve des Pruniers commence à se mettre en mouvement. En traitant de la culture particulière de chaque arbre fruitier, je marquerai sur quel sujet il faut le greffer.

Pendant l'automne, il faut élaguer les arbres de toutes branches au-dessous de l'endroit où l'on doit placer les greffes au printemps suivant. Ce retranchement se fait au printemps sur ceux qui ne doivent être greffés qu'au déclin de la seconde seve.

On choisit, pour placer la greffe, un endroit du sujet qui soit uni, sans nœuds, sans cicatrice.

On appelle *greffe en fente* celle qui se fait sur un sujet de même espece & de même nom, quoique sauvage. Ainsi on dit d'un Poirier greffé sur un sauvageon pris dans les bois, ou élevé de pepin, d'un Poirier greffé sur un autre Poirier greffé sur un Cognassier greffé sur un autre Cognassier, &c. qu'ils sont *greffés en fente*. Lorsque le sujet a trop de grosseur, quand même il seroit de

a

la même famille, on le désigne par son nom : ainsi on dit, un Pêcher greffé sur Amandier, un Abricotier greffé sur Prunier, un Abergier greffé sur Abricotier, un Pommier greffé sur Doucin, un Cerisier greffé sur Merisier, &c.

Quelques Jardiniers assurent que greffe sur greffe de même variété ou de même espece, augmente le volume des fruits & perfectionne leurs qualités. Je n'ai jamais pu apperçevoir ces avantages, mais une greffe intermédiaire qui a des rapports moyens entre la greffe & le sujet, peut produire de bons effets. Greffer un Coignassier sur un sauvageon de Poirier, & ensuite un Poirier franc sur la greffe de Coignassier, peut mettre plus promptement un arbre à fruit ; ou même être nécessaire dans un terrain où le Coignassier reussit mal, & où il ne fait que des Poiriers de moyenne grandeur. Greffer d'abord des Abricotiers sur des Pruniers, & ensuite des Pêchers sur les greffes d'Abricotier, c'est un procédé qui convient à plusieurs especes de Pêches, & sur-tout à la Pêche blanche.

§. 3. *Qualités des Greffes.*

Il faut prendre les Greffes sur des arbres formés, ni trop jeunes ni trop vieux, en plein rapport, sains, & dont l'espece soit bien franche & vraie. Cette derniere qualité mérite attention, sur-tout pour les arbres qu'on multiplie quelquefois de semences, qui font ordinairement varier, & presque toujours changer l'espece. Il y a une grande différence entre une véritable Pêche Mignonne, une véritable Reine des Vergers, & leurs variétés. Les observations que donneront de chaque arbre mettront en état de faire ce discernement. Le chancre, le bois & les feuilles de la plupart des arbres fruitiers n'ont pas de caractères suffisants pour distinguer l'espece de ses variétés ; mais sont même l'espece de l'espece, il faut pourtant avoir soin de

chaque fruit, reconnoître & marquer les arbres dont on doit tirer des Greffes.

Les rameaux deſtinés à faire des Greffes en fente, & en couronne, doivent être droits, ſains, d'une belle venue, garnis de beaux yeux peu éloignés les uns des autres, conſervés du bois de la dernière & de l'avant dernière pouſſe, ayant d'une groſſeur moyenne. (Les branches chiffonnes & les gourmandes ne ſont propres pour aucune Greffe d'arbres fruitiers.) Il faut les cueillir avant le premier mouvement de la ſève du printemps, c'eſt-à-dire, en Janvier, Février, ou plutôt les enterrer par le gros bout à deux ou trois pouces de profondeur dans un lieu expoſé au nord & à couvert du ſoleil, afin qu'ils ne ſoient pas ſi ſève dans le temps où ils doivent être employés, & les couvrir pendant les fortes gelées, ſur-tout ceux d'arbres à fruits à noyau. On pourroit ſe ſervir de bourgeons de la dernière année ſeulement, mais étant tendres, & tranſpirant facilement, il eſt à craindre que leur deſſéchement ne prévienne leur union avec le ſujet.

Les écuſſons ſe prennent ſur des bourgeons de la dernière ſève, bien conformés, bien garnis de bons yeux, & d'une force moyenne. Il faut rejetter les branches chiffonnes & foibles, les écuſſons étant difficiles à lever deſſus, & les branches gourmandes, parce que les yeux d'en-bas, vers la naiſſance de la branche, ſont ſujets à dormir, c'eſt-à-dire, à ne point ouvrir les autres ſouvrent & font de beaux jets, mais on croit avoir remarqué que les arbres qui en viennent, ont plus de diſpoſition à donner du bois que du fruit.

On choiſit, pour faire les écuſſons, les yeux les plus gros & les mieux formés vers le milieu du bourgeon. Et pour les pêchers & autres arbres qui ont des yeux ſimples & des doubles, c'eſt-à-dire, un bouton à fruit à côté d'un bouton à bois; & quelquefois, c'eſt-à-dire, un bouton à bois entre deux à fruit, ou un à fruit entre deux à bois, on préfère ceux-ci, faiſant ébourgner les yeux à

fruit, aux yeux simples, qui, n'étant que des yeux à bois, conservent trop de leur destination, & font des arbres peu féconds.

Lorsque ces bourgeons sont coupés, ou même avant que de les couper, il faut en retrancher l'extrémité tendre, & toutes les feuilles jusqu'à l'extrémité de la queue, parce que ces parties transpirant beaucoup, les bourgeons auroient bientôt perdu leur seve, si on les conservoit. Il faut de plus les envelopper de mousse humide, d'herbe fraîche, ou d'un linge mouillé, ou en tenir le gros bout dans de l'eau. Lorsqu'on est obligé de les transporter loin, ou de les conserver quelques jours, on les pique par le gros bout dans un Concombre ou autre fruit, & on enveloppe le tout de mousse humide.

Lorsqu'on cueille les Greffes, il faut lier ensemble les rameaux des mêmes especes ou des mêmes varietés, y mettre des etiquettes, des signatures de différentes couleurs, ou d'autres marques qui les puissent faire reconnoître.

Il faut aussi greffer de suite & numéroter les mêmes especes ou les mêmes varietés, & tenir un registre ou catalogue relatif aux marques ou numéros de la Pépinière.

Sans ces attentions & toutes celles que nous avons indiquées ci-devant, on court risque de la méprise dans le choix des especes, du déplaisir de cultiver des arbres lents à se mettre à fruit ou qui n'en produisent que de degeneré & de médiocre qualité, d'accuser le terroir, le sujet, la culture, l'intemperie des saisons, &c d'une faute qui ne doit être attribuée qu'à la négligence du Greffeur.

§. 4. *Insertion. Différentes façons de la faire.*

1° GREFFE EN FENTE. *Fig.* 1. 1° On scie horizontalement le sujet; avec une serpette, plane, ou autre instrument bien tranchant, on pare la coupe, sur-tout à l'endroit où l'on veut enfoncer

la Greffe. On pose sur le dos de la coupe du tranchant d'une serpette, ou serpe, le sujet est gros, & frappant avec un maillet sur le dos de l'instrument, on fend le sujet verticalement on fait descendre la fente à un pouce & demi ou deux pouces, & si le sujet est gros, on se sert pour cela d'un coin. (Quelques uns fendent d'abord l'écorce du sujet avec la pointe d'une serpette, vis-à-vis l'endroit où ils doivent faire la fente.) On nettoie & on unit l'intérieur de la fente, lorsqu'on y apperçoit quelques filaments.

2°. On taille un coin long d'un pouce ou un pouce & demi le gros bout de la greffe *A* (le bois en doit être de deux ans) on fait ordinairement deux petites retraites au-dessus de la tête du coin, & on a soin que le côté qui répondra au cœur du sujet soit un peu plus mince que celui qui doit répondre à l'écorce. On rabat la Greffe à deux, trois, ou quatre yeux, suivant la force du sujet.

3°. Pour placer la Greffe, on ouvre la fente des petits sujets avec la pointe d'une serpette, & celle des gros avec un coin de bois, ou un instrument de fer très connu des Greffeurs, composé d'un levier ou manche à chaque bout duquel est un coin. On insere le coin de la greffe dans la fente du sujet, de maniere que le liber de la greffe réponde exactement au liber du sujet, ou que l'entre-deux du bois & de l'écorce du sujet soit précisément vis-à-vis de l'entre-deux du bois & de l'écorce de la greffe, & non pas que l'extérieur de l'écorce de l'un & de l'autre coincide. Car l'écorce de la greffe & celle du sujet étant rarement d'égale épaisseur, la coincidence des libers d'où dépend le succès de la greffe, ne s'ensuit pas de la coincidence des surfaces extérieures des écorces.

Quelques-uns inserent obliquement la greffe *Z* dans la fente, faisant un peu creux du pouce & forme droite du coin, de sorte que les libers se croisant, coincident au moins dans le point de

leur intersection, ce qui suffit pour la reprise de la greffe, mais il vaut mieux que le rapport se trouve dans toute la longueur du coin.

La greffe étant placée on laisse les deux côtés de la fente se rapprocher, & leur ressort, si le sujet est un peu gros, serre suffisamment la greffe, sinon on l'assujettit avec un petit osier dont on lie le sujet à l'endroit de l'insertion.

4° On forme sur la coupe du sujet & sur l'endroit de l'insertion une poupée avec un mélange de terre rouge ou d'argile, & de bouze de vache, & on la retient avec un morceau de vieux linge; ou bien on forme cette poupée avec un petit torchon de foin & de ce mélange de terre & de bouze de vache.

Sur les petits sujets on met une greffe, sur les moyens, deux; & sur les gros, quatre, faisant une seconde fente qui coupe la première à angles droits. Il vaudroit mieux insérer ces deux dernières greffes entre le bois & l'écorce (en couronne) que dans une seconde fente, s'il n'étoit pas fort incommode de faire l'opération en deux fois.

Lorsque les sujets sont fort menus, on peut prendre une greffe d'égale grosseur, & la placer de façon que les deux bords intérieurs de l'écorce de l'un répondent exactement aux bords intérieurs de l'écorce de l'autre.

On peut encore, lorsque le sujet & la greffe sont de grosseur égale ou presqu'égale, faire l'inverse de l'opération précédente; c'est-à-dire, tailler en coin l'extrémité du sujet, fendre le gros bout de la greffe & faire coincider les deux, ou un des deux bords intérieurs de l'écorce de l'un avec le bord, ou les deux bords intérieurs correspondants de l'écorce de l'autre, comme le représente *D*. Cette façon de greffer se nomme *Enfourchement*. On y applique le même appareil qu'à la greffe en fente ordinaire.

II. *GREFFE EN COURONNE. Fig.* 3 1°. On taille le bas

de la greffe *O* en forme de cure-dent, ou en talus long d'un pouce ou d'un pouce & demi.

2° On fend, & on ouvre le sujet comme pour la greffe en fente. Avec un petit coin d'os ou de bois dur, de la même forme que la taille de la greffe, qu'on enfonce entre le bois & l'écorce du sujet qui est en seve, on fait la place de la greffe.

3° On retire ce coin, & à sa place on insere la greffe, de sorte que sa face taillée & les bords de son écorce soient appliqués sur la surface ligneuse du sujet, ayant attention en introduisant la greffe entre le bois & l'écorce du sujet, que son écorce ne se decolle pas du bois; car il est essentiel pour cette greffe, & pour celle en fente, que l'écorce de la greffe soit adherente. On place ainsi des greffes autour de la coupe du sujet, à trois pouces les unes des autres.

4° On couvre la coupe du sujet de la même façon que les greffes en fente.

Si l'action du coin fend l'écorce du sujet, la greffe n'en reprendra pas moins, pourvu qu'on l'applique avec une ligature. On peut même, au lieu de détacher l'écorce avec un coin, découper des bandes verticales *Q* d'écorce, des mêmes dimensions que la face taillée des greffes, sans les séparer du sujet par leur extrémité inférieure, appliquer la taille des greffes sur la surface ligneuse du sujet; les recouvrir avec les bandes d'écorce, assujettir le tout avec un lien, & y faire une poupée. Par cette méthode on ne risque point de decoller l'écorce des greffes en les inserant.

On peut encore fendre l'écorce verticalement dans l'endroit *P* où l'on doit introduire le coin, afin qu'elle ne se déchire pas irrégulierement, ce qui toutefois n'en réussit moins le succès que la propreté de l'opération. Au lieu de fendre toute l'écorce, il est mieux de fendre que ses couches extérieures les couches intérieures étant plus souples, céderont plus facilement à l'action du coin: & cette précaution pourra préserver l'écorce d'un déchirement irrégulier.

Cette greffe, qui n'eſt pas pratiquable ſur des ſujets en pepinière, mais ſur de gros arbres en place, pouſſe quelquefois avec tant de force qu'il eſt néceſſaire de lui donner des tuteurs contre le vent, la pluie & le poids de ſes feuilles, qui pourroient la décoller. La greffe en fente eſt auſſi ſouvent la moins preſervée.

III. *GREFFE EN ECUSSON*, 1°. On leve la greffe *L*, *Fig.* 4 qui n'eſt qu'une piece d'écorce avec un bouton. On lui donne une forme approchante d'un Ecuſſon antique d'Armoiries, d'où elle tire ſon nom. Chacun la leve ſuivant la methode qui eſt la plus familiere. Les uns levent avec la greffe un peu de bois qu'ils en détachent enſuite avec la pointe du greffoir. L'habitude & la pratique rendant quelques Greffeurs très-adroits à lever l'ecuſſon avec ſi peu de bois, qu'il n'eſt pas néceſſaire de le retrancher. On objecte contre cette methode, qui eſt la plus ſuivie, qu'on s'expoſe ſouvent à endommager la ſubſtance viſqueuſe de l'intérieur de l'écorce, mais il eſt plus à craindre, & plus ordinaire de couper & d'endommager l'écorce même, qu'il n'eſt eſſentiel de ménager la ſubſtance viſqueuſe, comme on le verra ci-après.

D'autres coupent la piece d'écorce *R* ſur la branche & la font ſortir avec le pouce & l'index, la détachent du bois, mais ſi la branche n'eſt pas bien en ſeve, on endommage l'écorce, & ſouvent l'œil reſte vuide du petit filet ligneux qui eſt attaché par un bout aux couches ligneuſes de la branche, & qui s'étend dans le bouton. Or ce filet ligneux étant comme le germe de l'arbre qui doit ſortir de la greffe, jamais elle ne fera aucune production, elle reſte demeurante ſur la branche, & ſi l'œil de l'ecuſſon en étoit dépourvu.

D'autres (3) coupent la piece d'écorce ſur la branche & inſinuant entre le bois & l'écorce une queue du greffoir très-mince & très-petite, ils coupent le filet ligneux qui eſt fort

tendre, sans endommager l'écorce, comme peut faire la lame du greffoir dans la premiere methode; & ainsi levent facilement l'écusson avec son œil plein. Il est vrai qu'on peut alterer la substance visqueuse, mais un bon Greffeur m'a assuré que non-seulement il ne leve point autrement ses écussons, mais encore qu'il a souvent passé exprés trois ou quatre fois la queue du greffoir entre le bois & l'écorce du sujet après avoir décorcé, ce qui fait donner à beaucoup altere cette substance visqueuse tant de la greffe que du sujet sans qu'aucun des écussons, bien loin d'avorter, ayent manqué: ce qui prouve que la substance visqueuse n'est pas si respectable qu'on le croit quoiqu'il soit très-utile de la ménager, sur-tout aux arbres fujets à la gomme.

2° On fait à l'écorce du sujet une incision horizontale *a e*, & du milieu de cette incision on en fait naître une verticale *c d*, l'une & l'autre égale ou un peu plus grande que les dimensions correspondantes de la greffe, avec l'ongle, ou avec la queue du greffoir on décorce l'écorce de deux côtés de l'incision verticale.

3° Présentant la pointe de l'écusson au point *c* d'incidence des deux incisions, on la fait descendre entre le bois & l'écorce, jusqu'à ce que toute sa surface interieure soit appliquée sur la surface ligneuse du sujet, ayant attention que la base de l'écusson joigne immédiatement le bord supérieur de l'incision horizontale, & que l'interieur des écorces coincide, comme on voit au point *K*.

4° On lie le tout de plusieurs révolutions d'écorce d'osier, ou d'un double fil de laine ou de coton, qu'on évite de faire passer sur l'œil de la greffe. Six semaines ou deux mois après l'insertion, on peut ôter la ligature.

Au lieu de faire passer l'incision horizontale *a e* par l'extremité *e* de l'incision verticale, on peut la faire passer par l'autre extremité *a*, & on taillera l'écusson comme le représente *N*, ayant la base au-dessous de l'œil, & la pointe au-dessus. Cette

methode

méthode a ſes avantages. 1° Pour faire monter l'écuſſon entre le bois & l'écorce du ſujet, on n'appuie le doigt ou le manche du greffoir que contre le ſupport du bouton, & on ne court point riſque de fatiguer ou de meurtrir le bouton, de rompre ou de dechirer la queue des feuilles, comme dans la methode ordinaire, lorſque l'écuſſon ne gliſſe pas facilement. 2° Si l'on place deux écuſſons oppoſés ſur un ſujet, l'un par cette methode, l'autre par la methode commune, les inciſions horizontales étant dans une diſpoſition alterne, le ſujet ſouffre moins que ſi, en les oppoſant, ſon écorce eſt coupée preſque tout autour dans un même point.

Les écuſſons, ſur-tout ceux à la pouſſe, ſont quelquefois deſſechés par le ſoleil. Pour prévenir cet accident, on attache un morceau de papier au-deſſus.

Il faut greffer par un beau temps, car les greffes mouillées de la pluie ſont ſujettes à manquer.

Lorſqu'on a beaucoup de greffes à faire, on peut partager l'ouvrage entre deux : l'un taille & prépare les greffes, l'autre opère ſur le ſujet. Ou bien entre trois, dont l'un fait les inciſions ſur le ſujet, l'autre leve les écuſſons & les inſere, & le troiſieme fait les ligatures.

Quand les écuſſons ont pouſſé un jet long de ſept à huit pouces, il eſt bon de le pincer à la quatrieme ou cinquieme feuille, pour qu'il ſorte de l'aiſſelle des feuilles trois ou quatre branches qui ſeront très-avantageuſes pour la forme & la production ſubſéquente des arbres. Et pour les arbres dont la tige ou demi-tige doit être formée du jet de la greffe, on ne pince ce jet que quand il a acquis la hauteur convenable.

Depuis que les greffes ont commencé à pouſſer, juſqu'à ce qu'on tranſplante les arbres, il faut viſiter de temps en temps la Pepiniere, tant pour y donner les labours & façons néceſſaires, que pour retrancher les branches que pouſſent ordinairement les

sujets au-dessus & au-dessous des greffes. Mais aux sujets [illegible] vigoureux, il ne faut pas faire ce retranchement à la fois; il vaut mieux ne couper qu'une partie des branches, & seulement tortiller les autres pour les empêcher de prendre le dessus, jusqu'à ce que les greffes soient assez fortes pour consommer toute la seve.

Nota. 1° Les Bourgeons sur lesquels on veut lever des écussons à la pousse doivent être coupés à la mi-Février ou peu après, & placés par le gros de l'arbre, à l'exposition du Nord, à chaque écusson, à deux pouces seulement de profondeur; parce que les yeux qui ont été en terre ne poussent pas aussi bien que les autres. Au printemps, lorsque les yeux sont en pleine seve, on y applique les écussons tirés de ces bourgeons, dont les yeux n'ont pas pu se développer, & qui ont assez de seve pour décoller facilement l'écorce.

2° Les uns ont les écussons fort grands (longs de neuf ou dix lignes, larges de trois ou quatre lignes), les autres leur donnent à peine deux lignes de largeur, & cinq ou six de longueur. Ceux-ci sont plus faciles à lever, & leur succès est aussi sûr que celui des plus grands. Ainsi il importe peu de leur grandeur. Cependant lorsqu'on écussonne sur des sujets dont la greffe se décolle facilement, comme des Abricotiers sur Amandiers, ou Cerisiers sur Merisiers sauvages à petit fruit noir, &c, il est essentiel de donner à l'écusson ou à la greffe une épaisseur suffisante, afin que sous l'écorce & entre les fibres il y ait plus de substance au sujet, soit un peu plus serrée.

3° Lorsqu'on greffe sur du bois de l'année, & bien en seve, on peut faire deux incisions verticales, qui aillent joindre l'incision horizontale, & seulement pousser une pointe de l'écusson. En le faisant ainsi entrer, son aubier entrera peu dans l'écorce. Alors la substance vigoureuse de la pousse ne pourra pas [illegible] & l'écusson ne décollera point. L'écorce qui suffit est nécessaire pour les grandes deux choses qui ne

peuvent que hâter l'union de la greffe avec le ſujet, & aſſurer le ſuccès de l'opération.

4° La Ligature doit commencer à la pointe de l'écuſſon, & faire ſes révolutions en remontant, juſqu'à ce que les inciſions ſoient entierement couvertes. Ces révolutions ne doivent pas être circulaires ou ſpirales; mais ſe croiſer ſur l'inciſion verticale, & ſur la partie oppoſée du ſujet. Lorſqu'on ſe ſert de laine ou de coton, il n'eſt pas à craindre que ces matieres ſerrent trop les greffes, mais le chanvre & l'écorce d'orme ne prêtant & ne s'alongeant point, il faut être attentif à ne les ſerrer qu'autant qu'il eſt néceſſaire pour tenir la greffe bien appliquée ſur le ſujet, & que l'air ni la pluie ne puiſſe pénétrer entre-deux; & un mois ou ſix ſemaines après l'opération, il eſt néceſſaire de viſiter les greffes, & de relâcher la ligature de celles qui ſont trop ſerrées, ce qui ſe connoît infailliblement au gonflement ou bourrelet de l'écorce du ſujet, qui paroît au-deſſus & au-deſſous de la ligature.

Peut-être ne ſera-t-il pas inutile d'ajouter quelques autres façons de greffer, qui peuvent paroître plus ſimples dans l'opération, ou plus ſûres dans le ſuccès, ou plus propres pour certains uſages, & dans certaines occaſions où les précédentes ne peuvent ſervir.

IV. *GREFFE PAR APPROCHE.* On exécute différemment cette greffe ſur deux arbres qui ſont près, ou qui ſe peuvent approcher l'un de l'autre.

1° *Figure 7.* Sur un côté de la branche *O* d'arbre franc, on enleve une petite piece verte de l'écorce. Sur un côté du ſujet *P*, on enleve une égale piece d'écorce. On applique immédiatement l'une contre l'autre les deux ſurfaces ligneuſes découvertes; faiſant coincider, ou rapporter exactement quelques points au moins de l'entre-deux du nœud & des lieux de la greffe & du

sujet. On affermit le tout par une ligature de fil de laine, & on le couvre de cire, ou de terre grasse detrempée & pétrie. L'application de la greffe de cette sorte est représentée en *o*, *fig.* 9, & en *V*, *fig.* 10. C'est ce que la nature exécute souvent dans le bois où l'on trouve des branches entées les unes sur les autres, ce qui se fait avant, ou pendant la premiere seve.

Il n'est pas nécessaire d'enlever les écorces, il suffit de retrancher les couronnes excédantes, & d'appliquer les libers l'un contre l'autre. Des filets saigneux percent ces libers, & soudent au point de leur rencontre.

2° *Figure* 5. Soit un coté de la branche *C* d'arbre franc taillé en talus allongé, terminé à son extrémité supérieure par une retraite qui ait moins de profondeur que le demi-diametre de la branche. Soit aussi le côté *D* taillé de même extrémité en talus allongé. Les dimensions soient égales à celles du talus de la greffe. On applique les faces taillées l'une contre l'autre, comme on voit en *n*, *Fig.* 9, de façon que les libers coïncident au moins en quelques parties. On affermit, & on enduit le tout, comme dans l'opération précédente.

3° *Figure* 8. Je taille l'extrémité du sujet *V* en coin. Sur un côté de la branche *I* d'arbre franc, je fais une fente de bas en haut du longueur égale au coin. J'insere le coin dans la fente, en faisant correspondre entre-eux de l'écorce & du bois du sujet à celui de la greffe, comme en *e*, *Fig.* 9. Je lie, & je recouvre le tout comme ci-dessus.

4° *Figure* 6. A l'extrémité du sujet *L* soit faite une entaille triangulaire dont la base ne s'étendra pas jusqu'au centre du fuset, & dont la hauteur sera depuis huit lignes jusqu'à deux pouces, suivant la force de l'arbre. On taille un côté de la branche *I* d'arbre franc en triangle de forme & de proportions propres à remplir l'entaille faite au sujet, & dont deux côtés supérieurs de la base soient terminés par des retraites. On insere l'une dans

l'autre comme en *n*, *Fig.* 9, avec l'attention déja répétée de placer l'intérieur des écorces dans la même direction. On lie & on enduit le tout.

La troisieme & la quatrieme façon d'opérer ne sont d'une pratique facile, que pendant le repos de la seve, lorsque les écorces sont adhérentes au bois.

La réussite de cette greffe est d'autant plus sûre, que la branche greffée tire de la nourriture de son pied jusqu'à ce qu'elle soit unie avec son sujet. Car on ne la sevre qu'après que l'union est formée, c'est-à-dire, qu'alors on a coupé obliquement au-dessous de la ligature, & on couvre la coupe de cire.

On peut greffer par approche d'assez grosses branches; & comme on ne les rabat point, elles forment un arbre en peu de temps.

Nous avons supposé que les branches qu'on greffe par approche demeurent attachées à l'arbre, jusqu'à ce qu'elles soient unies au sujet, mais on peut aussi les en séparer, planter le gros bout au pied du sujet, & les greffer vers l'autre extrémité qu'il faut alors rabattre à trois ou quatre yeux au-dessus de l'insertion. Ces branches tirent de la terre une substance qui aide & assure le succès des greffes; quelquefois même la partie enterrée s'enracine en même temps que la partie greffée se coule au sujet; & la même branche donne une greffe & une bouture. Cette opération ne peut se faire qu'avant le premier mouvement de la seve.

La greffe par approche, malgré la facilité de son exécution, la certitude de son succès, l'avantage qu'elle présente de placer des branches sur le côté d'un arbre qui en manque, comme *Fig.* 10, &c, n'est presque en usage que pour multiplier des arbres rares.

V. *Greffe en Flute, Fluteau, Sifflet, Fig.* 11. Soit la branche *H* bien arrondie, unie, de la derniere pousse,

égale en grosseur au sujet *A*, ou à la branche du sujet qui doit recevoir la greffe. Vers l'extrémité de cette branche je fais l'incision circulaire tout-autour, et il faut tourner le bras de façon à trancher de la serpette l'enfure tordant l'écorce qui est au-dessus de l'incision, je fais ensuite un tuyau d'écorce *G* long de trois ou quatre doigts, & garni d'un, ou au plus, de deux œils. Après avoir ôté le sujet, je dépouille son extrémité d'un tuyau d'écorce *F* également un peu plus long, que je retire, & je la fait passer le tuyau *G*. Je couvre la jonction des écorces & l'extrémité du sujet avec de la cire, ou de la terre pétrie, pour empêcher que la pluie ne pénètre entre la greffe & le sujet. Ou bien, la partie du sujet dépouillée est plus longue que l'écorce enlevée, autour de l'extrémité du sujet je tends de petites copeaux fort minces que je range en paralelle sur l'extrémité de la greffe.

Au lieu de détacher du sujet un tuyau d'écorce, on peut fendre son écorce verticalement, la décoller par côtés, & après avoir placé la greffe, la recouvrir des écailles, laissant à découvert l'œil de la greffe, & autant de tour. Cette pratique est préférable.

Si le tuyau de la greffe est trop étroit, fendez-le par le côté opposé à l'œil, & couvrez le défaut avec une antière de l'écorce du sujet. S'il est trop large, fendez-le de même, & retranchez-en une bande verticale. Dans l'un & l'autre cas il faut ajuster la greffe, pour qu'elle touche immédiatement sur la surface longeuse du sujet.

Cette greffe peut réussir sur toutes sortes d'arbres, pourvu que les noyaux ne soient ni gommeux ni résineux, & que leur bois soit bien arrondi, ne réussissant communément que sur le Figuier & le Châtaignier. Il faut que le sujet & la greffe soient en pleine sève.

VI. *Façon.* Au lieu de placer la greffe en fente à l'extrémité du sujet ou de ses branches, on peut la placer sur le côté du

tronc, pour le garnir de branches, soit qu'on la veuille percée, ou si elles ont pé.

On taille la greffe *E* en coin, dont l'extrémité & les retraites seront coupées obliquement, de sorte que chacune des deux faces représente à peu près une losange.

Avec un petit ciseau on fait sur le côté du sujet *F*, ou *G Fig.* 2, une fente d'une longueur & d'une profondeur proportionnées au coin de la greffe. On place obliquement la greffe dans la fente, de façon que les retraites du coin touchent l'écorce du sujet. On couvre le tout comme la greffe en fente.

Cette greffe, l'une des meilleures, dont le succès est presqu'immanquable, se fait dans le même temps que la greffe en fente ordinaire.

VII. *GREFFE A EMPORTE-PIECE Fig.* . A la greffe en écusson, on peut substituer la greffe à emporte-piece, dont l'opération est très-facile, expéditive, & rarement fautive.

Avec un Emporte-piece dont la partie tranchante peut représenter un parallélogramme long de huit ou neuf lignes, & large de trois ou quatre lignes, ou une losange, ou autre figure, de dimensions différentes, j'incise sur la branche *RS* la pièce d'écorce *S* garnie d'un œil; je la détache comme l'écusson, & je m'assure si l'œil est plein.

Sur le sujet *IK* j'incise avec le même instrument la pièce d'écorce *I*, je la décolle; je la rejette comme inutile *T*, & à la place j'applique sur la surface ligneuse découverte du sujet, la surface intérieure de la pièce *S*, précisément comme l'écusson, & je recouvre ces deux pièces de cire ou de la pâte de mastic qui cachent toutes les jointures (a).

(a) On nomme cette *Greffe à Emporte-pièce* une espèce que j'ai faite avec un Emporte-pièce de Greffe N. V. Voici quelques-uns d'entre les différens avantages que les Jardiniers & les Pépiniéristes trouveront dans cette sorte de greffe, dont je me sers depuis plusieurs années.

On fait ce te greffe dans les mêmes faſons que l'écuſſon. Elle peut ſervir à démontrer le principe de la greffe en general conſiderée en Jardinier plûtôt qu'en Phyſicien.

Comme un arbre ne reçoit d'accroiſſement que par une addition de nouvelles couches tant corticales que ligneuſes ; & comme ces couches s'etendent entre le bois & l'ecorce formées, comme dans un moule qui leur donne la forme, que contient & retient la ſubſtance propre à les produire ; conſiderons la ſurface ligneuſe extérieure d'un arbre comme le moule intérieur d'une nouvelle couche, & ſa ſurface corticale comme ſon moule exterieur.

Si l'un & l'autre moule, ou ſeulement l'un des deux reçoit quelque rupture, les nouvelles couches ceſſent de s'etendre ſur la partie offenſée, juſqu'à ce qu'elle ſoit recouverte par une nouvelle feuille corticale ; qui formant des bords de la plaie, & s'etendant peu à peu ſur la partie découverte, rétablit le moule. Auſſi un arbre dont l'ecorce a reçu quelque plaie conſiderable, oublie ſon accroiſſement, & ne s'occupe que du rétabliſſement de l'intégrité de ſon écorce. Couvrez la plaie avec une emplaſtre de terre, de térébentine, ou de quelqu'autre production des végétaux propre à la preſerver du contact de l'air, & du deſſechement ; elle ſera plus promptement cicatriſée, parce que cette emplaſtre tenant en quelque façon lieu d'un moule externe, aide & favoriſe la formation d'une nouvelle feuille d'ecorce. Mais ſi ſur cette plaie recente vous appliquez toute fraiche une piece d'écorce de quelqu'arbre analogue, ayant les mêmes dimenſions que la plaie, bientôt un feuillet cortical qui ſe formera entre elle & le bois de l'arbre, & un pareil feuillet qui formera des bords de la plaie d'entre le bois & l'écorce de l'arbre ſe ſouderont enſemble, & le moule des couches ligneuſes étant rétabli, elles continueront à ſe former.

Maintenant conſidérons l'opération qui ſe fait ſur un ſujet pour

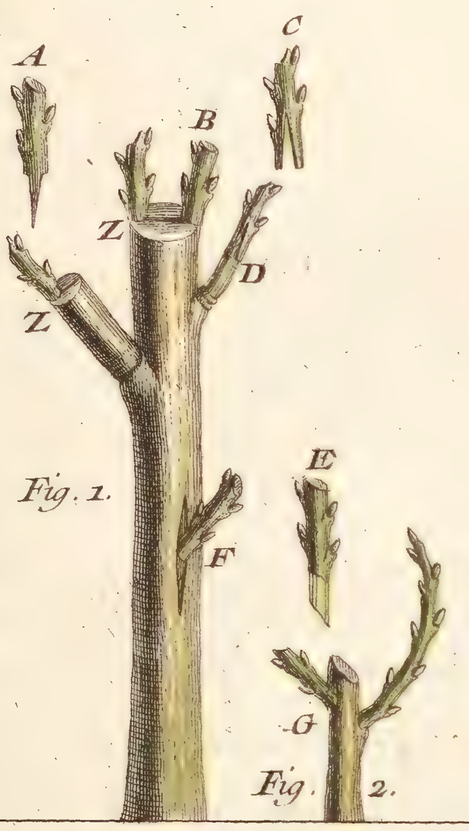


Fig. 1.

Fig. 2.

Fig. 3

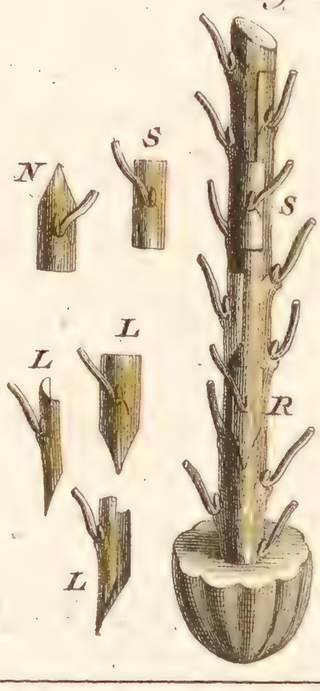


Fig. 4.

Fig. 5.

Fig. 6.

Fig. 8.

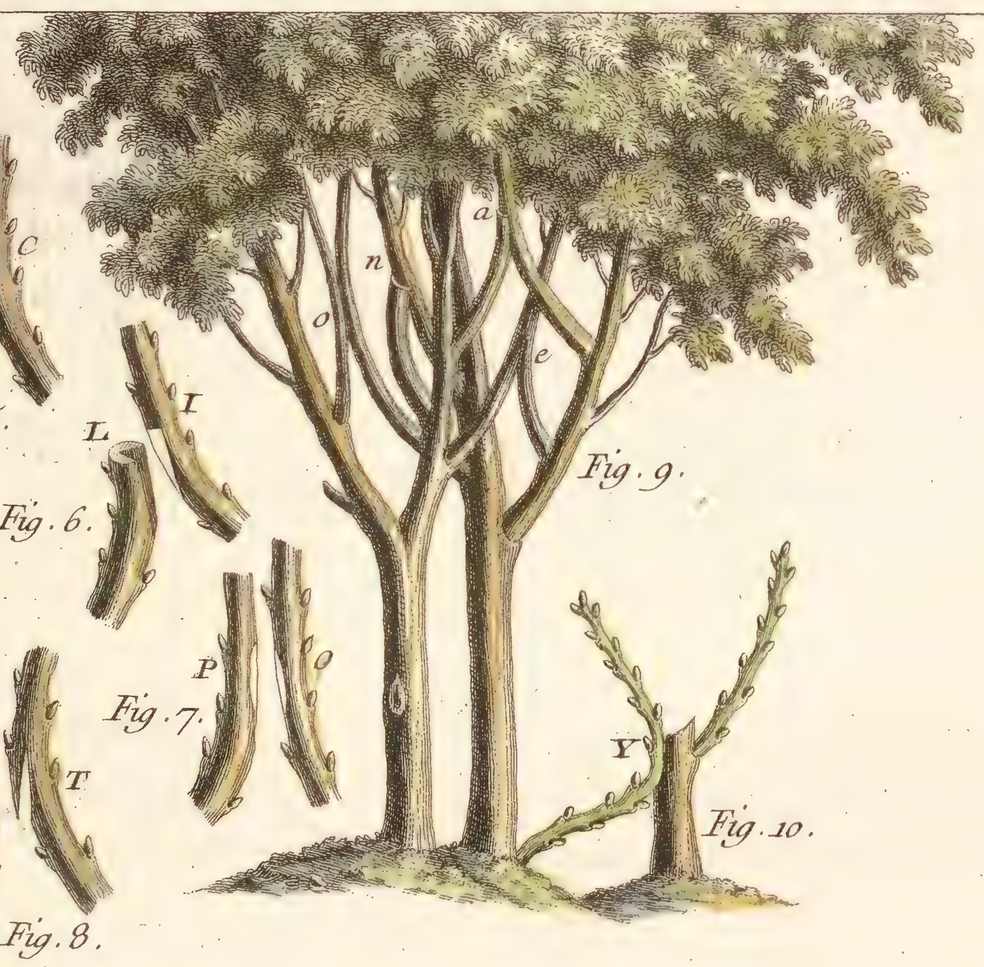


Fig. 9.

Fig. 7.

Fig. 10.

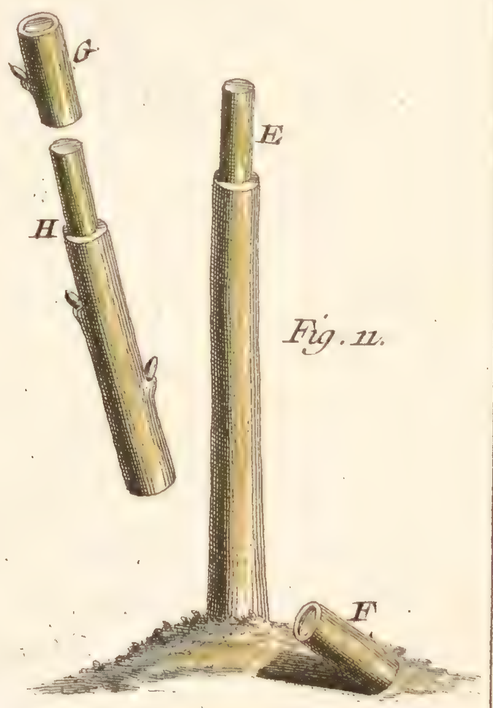


Fig. 11.

Greffe.

pour y placer la greffe, comme une plaie ou une rupture du moule des nouvelles couches, & la Greffe comme une piece qui remplit ce moule; mais ce remplissage ne pousse le bois, si les nouvelles productions de la greffe & du sujet ne se rencontrent point, & cette rencontre des nouvelles productions, qui sortent d'entre le bois & l'écorce, ne peut arriver, si la surface ligneuse extérieure & la surface corticale intérieure de la greffe & du sujet ne sont pas coïncidentes, sur le même niveau, dans la même direction, comme continues au moins dans un point: la Nature indulgente se contente de peu, & l'arbre empressé de cicatriser sa plaie, produit des moindres secours qui lui sont offerts. Ce rapport, cette coincidence, cette correspondance, est donc la condition la plus essentielle au succès de la greffe, & si elle est remplie, bientôt la greffe produit de sa propre substance une couche ligneuse entre son écorce & son bois, si elle est faite sur une branche, ou le bois du sujet, si elle n'est qu'une piece d'écorce clavetée aux bords de la plaie du sujet, il sort de entre le bois & l'écorce une feuille ligneuse qui s'avance vers celui de la greffe. Ces productions n'étant encore qu'une seve un peu épaissie, sans consistance & sans forme decidée, se confondent ensemble lorsqu'elles se font rencontrées. Mais ces feuilles ligneuses ne peuvent s'étendre au-delà des bords des écorces sans un feuillet corticat qui les couvre & leur serve de moule externe. Ce feuillet se forme en même temps, s'étend & s'unit de même, & alors la greffe commence à tirer sa subsistance du sujet. Ce n'est que par ces nouvelles productions que se fait l'union de la greffe avec le sujet, car le bois formé de la greffe ne s'unit jamais avec aucune partie du sujet, il ne sert que de soutien à la greffe, ou de moule interne à ses productions, & après avoir rempli cette fonction, il se dessèche & périt. De même l'écorce formée de la greffe ne s'unit jamais à aucune partie du sujet, elle sert

de moule extreme à ſes productions, & fournit la ſubſtance dont elles ſont formées. Dans la Phyſique des Arbres, par rapport de la Greffe & de ſes principes dans un plus grand detail. On peut les reduire à deux points, rapport ou analogie des qualités de la greffe & du ſujet, rapport ou connexion des mêmes parties de la greffe & du ſujet. Ces deux conditions remplies (la ſeconde exactement avec un peu d'adreſſe, en coupant & de ſujet les racines) aſſurent le ſuccès de cette operation d'Agriculture d'autant plus admirable, que le fait paroît ſimple & plus facile.

CHAPITRE II

Plantation des Arbres Fruitiers.

Article I. *De l'âge & de la groſſeur du Plant.*

Les jeunes arbres élevés en pepinieres, greffés dans la Pepiniere comme nous l'avons expliqué, doivent en effet être auſſi-tôt mis en état d'être mis en place, ce qui dépend plus de la force du ſujet que de celle de la greffe. Car tous les arbres fruitiers peuvent (les Pechers doivent) être plantés à un an de greffe, c'eſt-à-dire, de quatorze à dix-ſept mois après avoir été greffés, & de neuf à onze mois après avoir été greffés de fleur, pourvu que les ſujets des baſſes tiges aient près la naiſſance des racines de dix à douze lignes de diametre, ou de trente-ſix à quarante-ſix lignes de circonférence; ceux des demi-tiges de quinze à dix-huit lignes de diametre, & ceux des tiges de deux à deux pieds & demi de diametre, ou ſix pouces au moins de circonférence, & de douze à quatorze lignes de diametre à cinq ou ſix pieds de tige, ſoit que cette tige ſoit formée par le ſujet,

sont qu'elle le fait au jet de la greffe, auquel cas il faut la laisser en pépiniere le temps nécessaire pour prendre cette force. Le même il faut en saisir pour prendre avantage aux tiges destinées à être plantées autour des vignes & des hommages, & dans des vergers ouverts, & fréquentés par les bestiaux, afin qu'en peu d'années ces arbres soient en état de défense.

Quelques jardiniers croient qu'il vaut mieux transplanter les arbres plus foibles, parce que, moins ils demeurent long temps en pépiniere, moins ils prennent de goût & d'habitude dans cette terre; moins leurs racines y acquierent de grosseur & de force, moins leur écorce se durcit, par conséquent moins le changement de terrein leur est sensible, moins les plaies de leurs racines sont grandes, moins elles repercent difficilement, moins enfin leur succès est imparfait & incomplet. Quelquefois cette pratique réussit, sur-tout lorsque les arbres sont pris dans des pépinieres fort voisines du terrein où on les plante, arrachés avec beaucoup de soin, & remis aussi-tôt en terre, de sorte que le chevelu & les racines n'éprouvent aucune altération. J'ai vu moi-même un plant de plus de cent Poiriers levés de la pépiniere ayant à peine de sept à huit lignes de diametre à la naissance des racines, transportés à une distance de plus de six toises, replantés trois jours après avoir été arrachés, qui réussirent très bien dans un terrein où des arbres plus forts avoient manqué. Mais je doute qu'un petit nombre d'exemples semblables doive préférer contre l'usage ordinaire de ne planter des arbres que des grosseurs marquées ci-dessus, & ne regarder ceux qui sont mis en place fort petits, comme des enfans trop tendres qui courent grand risque de tomber en chartre.

J'ai dit que le Pecher doit être tiré de sa pépiniere à un an de greffe, sans considération de la force ou de la foiblesse du sujet sur lequel il est greffé; parce que de tous les arbres fruitiers le Pecher est celui dont il repercé plus difficilement des

bourgeons sur le bois de plusieurs années, & l'Amandier sur lequel on le greffe ordinairement, quelques précautions qu'on ait prises pour lui faire produire des racines latérales, soutre nous la transplantation qu'un autre arbre. De sorte que si l'on est obligé de laisser en pepinière une seconde ou troisième année, ou même plus long-temps quelques Pêchers, il faut les tailler & disposer leurs branches comme s'ils étoient en place; & lorsqu'on veut les lever, il faut faire autour, à vingt-cinq ou trente pouces de distance du pied, ou davantage suivant l'âge & la force de l'arbre, une tranchée large de deux fers de bêche, & plus profonde que les plus basses racines, découvrir & dégager peu-à-peu ces racines sans les endommager, couper ces grosses le plus loin qu'il est possible de leur naissance aussitôt que l'arbre est arraché, le porter à l'eau de fumier ou de mouton, rafraîchir l'extrémité de ses racines le premier suivant les regles que nous donnerons ci-après, le pourrir à l'eau, décharger sa tête & toutes les branches qui doivent être conservées, le préserver de la sécheresse pendant le printemps & l'été. Avec ces attentions on peut s'assurer que l'arbre non-seulement reprendra, mais même pourra porter quelques fruits dès la premiere année, eût-il passé six ou sept ans dans la pépiniere.

Une pareille réserve d'arbres fruitiers de toute espece conduits de cette façon seroit très-utile, tant pour remplacer les arbres qui meurent dans les premieres années d'une nouvelle plantation, que ceux qui meurent dans les anciens plants.

La pratique ordinaire des Pepinieristes est de rebotter au printemps les sujets de Pêchers & autres, c'est-à-dire, qu'ils les rabattent à quatre ou cinq lignes de leur insertion. Du collet de la greffe, [illegible] pour faire pousser de nouveaux turions dont [illegible] en [illegible] ou [illegible] pour [illegible] en pepinieres des Pêchers greffés, dont [illegible]

qu'une année, & par conſequent eſt propre à produire de nouvelles branches. Mais, expérience a démontré que les greffes rebottées reuſſiſſent mal. Un coup d'œil les diſtingue aiſément.

Article II. *De la préparation du Terrein.*

La place deſtinée à chaque arbre doit être preparée pluſieurs mois avant de le planter.

Dans les vignes, les champs, les vergers, &c, ſi la terre eſt bonne, on fait des foſſes de dix-huit ou vingt-deux pieds & demi en quarré ſur trois; c'eſt-à-dire, de trois pieds environ de longueur, d'autant de largeur, & de deux pieds & demi ou trois pieds de profondeur. Leur donner de moindres dimenſions, c'eſt expoſer une partie du plant à manquer, leur en donner de plus grandes ſeroit avantageux, mais dispendieux, ſi la plantation étoit conſiderable. On jette ſur le bord de la foſſe, d'un côté les premieres leves de terre, & de l'autre les terres du fond. Si le terrein eſt médiocrement bon, il faut élargir les foſſes, rejetter les terres du fond, & leur ſubſtituer des gazons ou de bonnes terres priſes ſur la ſuperficie du terrein voiſin, ou ailleurs. On laiſſe les foſſes ouvertes juſqu'au temps de la plantation.

Lorſqu'on plante un verger régulierement, en quinconce ou autrement, dont le terrein eſt médiocre, il vaut mieux faire des tranchées de toute la longueur des rangs, larges de trois pieds, profondes de deux pieds & demi ou trois pieds, & amender les terres comme nous venons de dire.

Les murs des eſpaliers neufs qu'on veut garnir d'arbres plantés, étant conſtruits, crepis, & chaperonnés, garnis de treillage, &c, comme il ſera expliqué ci-après, on defonce les plate-bandes à ſix pieds de largeur, & environ trois pieds de profondeur. Si le terrein eſt bon, & de qualité convenable aux eſpeces d'arbres

qu'on se propose d'y planter, ce défoncement est une préparation suffisante. Mais si le terrein est médiocre, ou de nature contraire aux arbres qui doivent l'occuper, il faut le corriger & l'amender. Des terres légeres & sablonneuses diviseront & rendront plus meuble un terrein trop compact. Des fumiers de vaches, ou mieux des terres fortes, s'il s'en trouve à portée, donneront de la consistance à un terrein trop léger. S'il est froid, des terreaux de couches ou mieux de feuilles d'arbres le réchaufferont. Ces amendements se répandent également sur la plate-bande, & en la défonçant on les mêle avec le terrein. Mais si le planter a été occupé auparavant par des arbres de même genre que ceux qu'on lui destine, des engrais & de simples amendements sont insuffisants, il faut renouveller entierement, ou presqu'entierement la plate-bande avec de bonnes terres neuves rapportées d'ailleurs.

Si les potagers dans lesquels on plante des arbres en buisson, éventail, &c, sont neufs, le terrein étant bon, (je le suppose) bien défoncé & préparé, les arbres y réussiront bien pourvu que leur espece & la nature du sol se conviennent. Mais s'il est question de renouveller le plant d'un ancien potager, il faut agir comme pour les espaliers, changer le terrein, ou changer le genre d'arbres, remplaçant les arbres à fruits à pepin par des arbres à fruits à noyau, ou au contraire. Pareillement lorsque l'on plante un arbre dans une place qui a été occupée plusieurs années par un autre arbre de même espece, on doit faire une fosse de deux à trois pieds de profondeur & d'environ trente-six pieds carrés d'ouverture, c'est-à-dire, de six pieds de long & de six pieds de large, répandre les terres qui en ont été tirées sur le terrein voisin, & la remplir de bonnes terres neuves.

Je crois superflu d'avertir que, si en faisant les fosses, les tranchées, les défoncements, on trouve des pierres, des veines graveleuses, caillouteuses, &c, il faut enlever ces matieres, & leur substituer de bonnes terres.

On fait auſſi qu'un terrein dans lequel il n'y a de bonnes terres que de dix-huit à vingt-quatre pouces de profondeur, ne peut recevoir que des Cerifiers & des Pruniers, ou des arbres greffés ſur ces ſujets, parce que les racines de Prunier & du Cerifier courent preſqu'à la ſuperficie de la terre, & ne pénétrent point. Les autres arbres fruitiers exigent environ trois pieds de bonne terre. Lors donc qu'il s'en trouve une moindre profondeur dans le terrein où l'on ſe propoſe de faire une plantation, il faut y remédier ſuivant les cas.

Si ſous la couche de bonne terre il ſe trouve un gros ſable ſterile, du cailloutage, ou autres matieres perméables à l'eau, il faut enlever une quantité ſuffiſante de ces matieres, & rapporter à leur place des terres neuves autant qu'il ſera néceſſaire pour faire, avec la couche de bonne terre, une épaiſſeur d'environ trois pieds; & ne pas oublier que les terres remuées & défoncées baiſſent d'environ un cinquieme en ſe plombant & ſe raſſiſſant, de ſorte que l'ouvrage nouvellement fait doit avoir de trois & demi à quatre pieds de profondeur.

Mais ſi la couche de bonne terre couvre un banc d'argile, de glaiſe, de tuf, ou autre matiere qui retient l'eau, il ne faut pas l'entamer, ni la creuſer, parce que l'eau ſéjournant dans les foſſes ou enfoncements qu'on y auroit faits, s'y corromproit, pourriroit la terre & la corruption ſe communiqueroit aux racines des arbres, qui ſeroient bientôt pervertis ſans reſſource. Le meilleur parti eſt de rehauſſer le terrein avec des terres neuves rapportées d'ailleurs, & les mêler avec la couche de bonne terre en la défonçant juſqu'au banc de tuf ou de glaiſe qu'on laiſſe intact & former ainſi une paſſée de trois pieds à moins de bonne terre, car celle qui approche du tuf ou de la glaiſe, eſt toujours froide, qualité ennemie des arbres.

Dans ces ſortes de terreins, on ne peut faire de plantation qu'à grands frais. Elle ne ſeroit pas moins diſpendieuſe, ſi ſous

une médiocre épaiſſeur de bonne terre on trouvoit à derriere, dont de fortes baſſes écoulent les eaux car il faut en y faire des foſſes, ou tranchées de ſix pieds au moins de largeur ſur trois pieds de profondeur, & les remplir de bonnes terres. Il n'eſt pas même certain que les arbres dont toute la ſubſtance ſeroit bornée & renfermée dans cet eſpace, ne fachant pas avec d'économie, ſe s'y trouveroient pas autant à l'aiſe & auroient pourvu avant leur vieilleſſe

La veille, ou quelques jours avant de planter, on fait dans les plates bandes d'eſpaliers, & dans les terreins défoncés, de petites foſſes d'environ dix huit pouces de largeur, ſur un pied de profondeur, & on remplit les foſſes & tranchées à demi-pied près du niveau de la ſuperficie du terrein. De ſorte qu'alors les racines des arbres ſeront demi-pied au-deſſous de la ſuperficie du terrein, & lorſqu'on aura achevé de replacer dans les foſſes ou tranchées toute la terre qui en a été tirée, l'arbre ſe trouvera enterré d'environ demi-pied, mais la terre en ſe pourriſſant rehauſſera de ce demi-pied, & fera baiſſer les racines d'autant; par conſéquent l'arbre ſe trouvera planté à environ un pied de profondeur

Dans les terreins défoncés, les arbres ſeront d'abord plantés à un pied de profondeur parce que, quelque ſoin qu'on ait pris des terres en ſe raffermiſſant, les racines des arbres ſe trouveront toujours à peu-près à la même diſtance de la ſurface du terrein, & par conſéquent environ à un pied de bas, qui eſt la profondeur convenable à la plûpart des arbres. Sur quoi deux choſes méritent attention; 1°. que l'endroit de l'inſertion ſoit entièrement hors de terre, parce que ſans cela il ſortiroit bientôt des racines du bourgeon, & l'arbre devenu franc du pied, s'emporteroit en bois & ſe mettroit à fleur entièrement à tout. Cet accident arrive ſurtout aux arbres greffés ſur le Coignaſſier, ſur Doucin & ſur Paradis. Il en arrive un tout contraire aux Poiriers & Pommiers greffés ſur franc, & plantés dans des terres légeres c'eſt que ce plan

ou

un étage supérieur de racines, qui est naturellement le plus vigoureux, se dessèche quelquefois; & alors l'arbre tirant peu de substance de l'étage inférieur qui a été altéré & affoibli par l'autre, languit, au lieu de produire trop de bois. 2° Que les racines soient un peu plus enfoncées qu'elles n'étoient dans la pépiniere, car si elles sont à une trop grande profondeur, elles périssent, & l'arbre oblige d'en produire au-dessus, à la hauteur qui lui convient, languit long-temps dans cette opération; & souvent il y succombe. La plupart des arbres enlevés en place avant la naissance de leurs racines à fleur de terre, quelques-uns même hors de terre, montrent qu'il vaut mieux les planter un peu haut, faut-les buter pendant les premieres années; observant cependant que dans les terres légeres on doit les enfoncer un peu plus que dans les terres fortes, sur-tout lorsqu'elles ont peu de profondeur.

Article III. *De la distance des Arbres.*

Quant aux distances auxquelles les arbres doivent être plantés, elles sont relatives à la qualité du terrein, à l'espece des arbres, à la grandeur & à la force qu'ils doivent prendre. 1° Des Poiriers, Pommiers, Cerisiers qu'on met au verger d'un terrein médiocre, feront suffisamment plantés de dix-huit pieds l'un de l'autre; les Pruniers, Abricotiers, &c. peuvent être un peu moins. Ainsi un arpent de cent cent toises quarrées de surface contiendra environ cent arbres. Mais si le terrein est bon, & qu'on veuille le cultiver, & en tirer quelqu'autre utilité, on mettra environ vingt-quatre pieds d'intervalle entre chaque arbre. 2° Dans un espalier de bonne terre, dont le mur est haut de huit pieds au moins sous le chaperon, on ne peut planter que des arbres nains, les Pêchers, Abricotiers, Poiriers sur franc, de quinze à dix-huit pieds l'un de l'autre, les Poiriers sur Coignassier

& autres arbres, de douze à quinze pieds ceux-ci de dix à douze pieds, ceux-là de douze à quinze. Si le mur eſt haut de neuf à dix pieds, on plante entre chaque arbre nain, une demi-tige de quatre à quatre pieds & demi de haut, qu'on élaguera peu-à-peu à meſure que les nains s'étendront, & qu'on ſupprimera, lorſqu'à la taille de Février, elle ne leur laiſſera pas de quinze à dix-huit pouces pour étendre leurs nouveaux bourgeons. Mais ces demi-tiges pourront ſubſiſter aſſez long-temps pour bien payer la place qu'elles auront occupée. Lorſque les murs ont dix pieds de hauteur ou davantage, on plante entre les baſſes tiges des tiges de cinq pieds & demi à ſix pieds. 3°. Les arbres en buiſſon, contre-eſpalier, éventail, paliſſades, &c. autour des quarres des potagers ſe plantent aux mêmes diſtances que les baſſes tiges en eſpalier; & on peut planter un Pommier ſur Paradis entre-deux.

Le coup-d'œil demande que dans une plantation, ſoit en plein vent, ſoit en eſpalier, toutes les tiges ſoient de même hauteur à la naiſſance de leurs branches, & pareillement les demi-tiges. Ne point planter confuſément les eſpeces & les variétés; mais mettre dans un même eſpalier, ou dans un même rang les arbres de même eſpece, & diſpoſer les variétés ſuivant le temps de leur maturité, c'eſt une attention, qui, outre l'ordre qu'elle met dans une plantation, a des avantages réels, tant pour la conduite des arbres & pour la récolte des fruits, que pour le renouvellement de cette plantation, dont il faudra changer les eſpeces, ſi l'on veut s'épargner le changement des terres.

ARTICLE IV. *De la ſaiſon & de la façon de tranſplanter les Arbres.*

LA SAISON de planter eſt depuis la mi-Octobre juſqu'en Mars, ou plutôt tout le temps que la ſeve des arbres eſt dans

l'inaction ; car les Amandiers fleurissent quelquefois dès le commencement de Fevrier, & les Abricotiers les suivent de près. En général il est plus avantageux de planter en automne que vers le printemps. Alors on trouve les terres plus saines & plus propres pour cet ouvrage. Les pluies de l'hiver plombent les terres & les attachent aux racines, qui ne laissent pas de travailler pendant cette saison, & l'arbre dès le premier mouvement de la seve est tout disposé à bien faire, & en état de donner des preuves de sa reprise & de son succès.

Pour transplanter, on doit préférer un temps sombre, couvert, un peu humide, doux & tempéré, à un beau soleil, un hâle sec, & sur-tout à la gelée, afin que les racines soient moins exposées à l'impression du froid & au dessèchement.

Il faut découvrir les racines avec précaution, sans les endommager, les dégager & les extirper avec la même attention, afin de les enlever les plus longues & les plus entieres qu'il est possible, & de ménager le chevelu. On tire avec l'arbre & on l'arrache lorsqu'il ne faut plus qu'une médiocre résistance, n'étant plus retenu par aucune grosse racine. Si l'on a espacé les arbres dans la pépiniere comme je l'ai marqué, on aura la place & la liberté nécessaires pour les bien dépaunter. On les transporte au lieu de leur destination, sans secouer la terre qui demeure ordinairement attachée au chevelu. Si l'on ne les transporte pas sur le champ, il est très-utile de couvrir les racines avec du foin ou paille humide.

Avant de mettre un arbre en place, on habille les racines, c'est-à-dire, qu'on en rafraîchit l'extrémité, & la pointe du chevelu, si elle est desséchée ; autrement on le retranche. Les racines forcées, écorcées, rompues, endommagées, se rabattent au-delà du endroit offensé, & la coupe doit être nette, oblique ou en pied de biche allongé, & la face appuyée sur la terre lorsque l'arbre est en place.

Il faut pareillement habiller la tête de l'arbre. Si l'on a eu soin de pincer le jet de la greffe, il est garni de plusieurs branches propres à assurer à l'arbre une forme convenable : & alors pour les arbres de tige en plein vent & pour les buissons, on en conservera deux, trois, ou quatre des plus forts & des mieux placés qu'on taillera au troisième œil. Pour les arbres d'espalier, contre-espalier, éventail, on en conservera une ou deux de chaque côté de l'arbre, pour les attacher à l'espalier ou dans la direction convenable, qu'on aura arrêtée à vos yeux à la marche. Parlons de la terre & des racines d'un arbre en le plantant, c'est la méthode trop ordinaire de beaucoup de Jardiniers, fondée sur un préjugé ridicule. Ils détruisent ce qu'ils déterrent à un arbre qu'ils recouvriroient, s'il en étoit dépourvu, belle terre & bonnes racines.

Un Planteur place l'arbre dans la fosse ; d'une main il le soutient ferme dans la situation & à la profondeur où il doit demeurer, & de l'autre main il arrange les racines & les garnit de terre meuble qu'elle est jetée par un autre Jardinier, agite un peu l'arbre secoue encore, afin que la terre passe par-tout, & qu'il ne reste aucun vuide. Lorsque les racines sont bien garnies & couvertes de terre, il la plombe en appuyant modérément le pied tout autour de l'arbre, supposé que la terre ne soit pas assez humide pour se peloter. On achève de remplir la fosse, & on dresse le terrein à sa commodité. Il vaut mieux plomber à l'eau qu'avec le pied ; c'est-à-dire, jetter sur les racines garnies & recouvertes de terre meuble un ou deux seaux d'eau en pluie avec un arrosoir à pompe, & n'achever de remplir la fosse que le lendemain ou quelques jours après, de peur que le poids des terres jettées sur celle qui est trempée, ne la réduise en mortier.

En plaçant un arbre dans sa fosse, plusieurs choses méritent attention. Si c'est un arbre à espalier, 1°. il faut le planter à six ou sept pouces du mur, & incliner un peu la tige vers le mur. 2°. Eviter de tourner les plus grosses racines du côté du mur, &

s'il y en a deux greffes opposées l'une à l'autre, les placer parallelement au mur 3° Placer dans la même direction les branches latérales qu'on doit conserver pour former comme de base à la forme de l'arbre 4° Si la greffe a sa naissance fait un trompette, tourner cette courbure en face du mur, ou en sens contraire, & non sur un des côtés & parallele au mur 5° Tourner la greffe en dehors, & la coupe du sujet qu'elle n'a pas encore recouverte, du côté du mur. Lorsque toutes ces conditions ne se peuvent concilier, on sacrifie les moins importantes aux plus essentielles, qui sont la direction des branches & des racines. Aux autres arbres, il faut tourner les fortes racines vers la meilleure terre, placer les tiges bien droites; plomber davantage la terre pour préserver les arbres d'être ébranlés, ou renversés par les vents; & s'ils sont plantés dans un terrein ouvert, les armer d'épines & de trois ou quatre forts échalas bien enfoncés en terre, longs de quatre ou cinq pieds hors de terre, le tout assujetti autour de la tige avec de bons osiers, ou des ronces.

ARTICLE V. *Des Arbres élevés en place.*

JUSQU'ICI j'ai supposé des arbres élevés dans une pépiniere particuliere, nés, formés sous les yeux du propriétaire témoin de leurs progrès, sur des sujets & des espèces dont on a vu les greffes, & de l'analogie des uns avec les autres, de la qualité de la terre de la pepiniere, & de celui où il veut planter ses jeunes arbres, voulant lui-même à les faire arracher avec attention, & replanter de même, & assurant à ses plantations le succès le plus entier & le plus satisfaisant. Mais mon hypothese n'a lieu que rarement, & pour un petit nombre d'Amateurs vraiment curieux des espèces de fruits les plus franches, les plus belles, & les plus excellentes.

La méthode proposée par M. de Combes dans son excellent

Traité de la Culture du Pecher, & qu'on peut pratiquer pour toutes sortes d'arbres fruitiers, trouvera encore moins de difficultés. Préparer le terrein; régler la distance des arbres; planter en Novembre à chaque place réglée, trois noyaux des especes de sujets qui ne s'elevent que de semences, à neuf ou dix pouces l'un de l'autre, (on peut les faire germer dans de l'eau, & ne les mettre en terre qu'au printemps sans retrancher le pivot). Et pour les sujets qui s'élevent de boutures, planter dans la même saison, & aux mêmes distances, trois boutures dans chaque place reglée. (On met trois noyaux, ou trois boutures à chaque place, pour s'assurer d'avoir un bon sujet.) Traiter ces sujets comme nous l'avons expliqué à l'article des Pepinieres. Les greffer lorsqu'ils ont acquis la force nécessaire pour recevoir la greffe, passer & espacer dans les regles les branches latérales qu'il produit, ne laisser à chaque place que le meilleur des rejettons élevés, & arracher ou détruire les autres, sans ébranler celui qui reste, &c. Je ne fais point mention des avantages de cette méthode qui sont exposés dans le même ouvrage. Ils seront aisés à appercevoir d'après ce que nous avons dit, & ce qui nous reste à dire; ajoutons seulement que je connois des Pépiniéristes même qui ne plantent pas dans leurs propres pepinieres du plant pour garnir leurs espaliers, mais y élevent les arbres en place. On ne doit pas s'attendre qu'ils renoncent à l'usage de cette méthode, qui toutefois n'est pas sans inconvenient.

En effet, la terre est beaucoup plus seche dans les espaliers que dans une pepiniere où l'ombre du plant entretient de la fraicheur, & les sujets n'y font presque point de seconde seve, si l'on n'a soin de leur donner des arrosements pour suppléer au défaut de pluies dans cette saison. D'ailleurs étant toujours frappés du soleil, le mouvement de la seve, tant qu'il subsiste, est très grand, mais il s'arrete tout à coup, & ne décline point par degrés de force qu'il y a, pour ainsi dire, qu'un instant pour

greffer les sujets, & un Jardinier occupé à d'autres travaux le manque. Quelquefois encore les pluies de Septembre occasionnent un retour de seve considerable qui noye les ecussons. Je ne fais cette observation que d'après l'expérience, ayant vu les greffes manquer trois années consécutives sur des sujets en espalier, par quelqu'une de ces causes, excès, défaut, retour de seve. L'attention & l'œil du Maître sont nécessaires pour procurer à cette pratique tout le succès qu'on en peut désirer. Je ne l'ai décrite que sommairement, & je ne la propose qu'avec réserve; parce qu'un peu de soin qu'elle exige, & la crainte d'un retardement, dont on est bientôt dédommagé par le progrès rapide, la vigueur, la forme réguliere, &c. d'un arbre élevé en place, la feront regarder par le grand nombre comme une voie nouvelle qui ne conduit qu'après bien du temps, des soins & des peines au même terme où l'on peut arriver facilement & tout d'un coup, en s'adressant aux Marchands Pepinieristes.

Ceux donc qui préferent, & ceux qui sont obligés de recourir aux pepinieristes Marchandes doivent, 1°. choisir les pepinieres dont le terrein est gras, ou humide, ou fumé & engraissé. 2°. Faire de bonne heure le choix des arbres dont ils ont besoin, afin de ne pas être réduits à ne le faire que sur des arbres de rebut. 3°. Rejetter les arbres foibles, tortus, rabougris, recepés, couverts de mousse, endommagés par la dent des bêtes, les greffes reboutées; celles qui sont courbes à leur naissance, ou dont les pousses vigoureuses, & les yeux plats & élevés les uns des autres, indiquent qu'elles ont été prises sur des branches gourmandes; celles qui ont formé un gros bourrelet à leur insertion, & dont le pied est beaucoup plus gros que le haut, celles qui paroissent mal collées, attaquées de gomme ou de chancre, celles qui ne font pas garnies entre leur insertion & leurs premieres branches, de bons yeux propres à donner de belles branches nouvelles. Rejetter encore tous les arbres mal arrachés, dont les

greffes qui n'ont pas au moins dix pouces de longueur sans plaies, chancres, ruptures dont les moyennes ne sont pas bien conservées, & dont les tiges ne sont pas droites & bien saines.

4° Choisir au contraire des arbres d'une belle venue, sans être trop forts, d'une écorce vive, saine, lisse, unie, marques de jeunesse & de vigueur, ayant toutes les qualités opposées aux défauts indiqués ci-devant.

5° Pour se conforter de ne pas être trompé sur les espèces & sur les variétés. Mais le moyen de s'en assurer! Lorsqu'on tire les arbres des pépinières, ils sont nus, sans fleurs, ni fruits. Le port, les bourgeons & les boutons suffisent pour faire distinguer l'espèce de l'espèce, un Poirier d'un Cerisier, mais à des espèces dont ils ne caractérisent aucune variété; d'autres dont ils peuvent faire soupçonner, plutôt que reconnoître sûrement une partie des variétés: & il faut beaucoup d'attention & une grande habitude avec les arbres, pour saisir quelques-uns de ces caractères. Le registre où chaque quelques Pépiniéristes peuvent représenter est une preuve qu'ils sont capables de mettre de l'ordre dans leurs pépinières; mais n'est qu'une présomption qu'ils y en ont mis, & qu'elles sont conformes & relatives à ce registre.

6° La Reinette est une variété de Pommier, la Dauphine une variété de Prunier, la Gronlo une variété de Cerisier, la grosse Mignonne une variété de Pêcher. Je suppose qu'on distingue bien ces variétés aux bourgeons & aux boutons, mais elles ont des sous-variétés dont les unes sont vraies, franches, & très-estimables, les autres sont dégénérées & bien moins bonnes. Les distinguera-t-on également bien? Ajoutons que la fertilité des arbres dépend souvent des branches sur lesquelles les greffes ont été prises, quelques-uns ne réussissent bien que sur certains sujets. Qui peut s'assurer de l'attention du Pépiniériste dans le choix & le discernement de toutes ces choses? Je ne fais aucune part

parti & d'autre precaution à prendre que de s'en rapporter à la capacité & à la bonne foi du Pépiniériste qui passe pour en avoir le plus, & à qui il importe autant de ne pas tromper qu'à l'Acheteur de ne pas être trompé.

7° A mesure qu'on arrache les arbres, les étiqueter, les lier par paquets de huit, douze, dix-huit, suivant leur grandeur; arranger & entrelacer les racines les unes dans les autres, couvrir le tout de grande paille retenue avec des liens, pour préserver les racines du dessechement, & les tiges d'être endommagées dans le transport.

8° Si le transport est fort long, garnir toutes les racines de mousse mouillée, ajouter par-dessus de la longue paille, couvrir le tout d'une toile à emballage, natte de jonc, &c. bien lier & affermir avec de la ficelle pareillement garnir & couvrir les tiges de grande paille & pour diminuer le volume, on peut rabattre la greffe deux ou trois pouces moins qu'elle ne le sera lorsque les arbres seront en place, & décharger la tête de la plupart des branches qu'il faudra retrancher; les préserver de la gelée dans le transport, & tous les cinq ou six jours, plonger dans l'eau l'extrémité des paquets où sont les racines, ou en faire jetter dessus pour y entretenir l'humidité. Les basses tiges peuvent se transporter plus sûrement dans des caisses ou paniers bien garnis de paille, ou mieux de mousse mouillée qui ne moisit point, & conserve long-temps l'humidité.

9° Les arbres étant arrivés, si le transport n'a pas excédé trois ou quatre jours, il faut en faire tremper les racines quelques heures dans l'eau; les habiller, retrancher tout ce qui est mort; planter comme nous avons dit ci-devant, rabattre la greffe de cinq à six pouces au-dessus de sa jonction, & espérer qu'il en repoussera des branches de la qualité & dans la direction qu'on désire. Si le transport a été long, on laisse tremper les racines deux ou trois fois vingt-quatre heures. Si enfin on ne plante les

arbres que long-temps après leur arrivée, il faut faire une tranchée de dix-huit à vingt-quatre pouces de largeur sur environ un pied de profondeur; y planter les arbres séparément l'un à côté de l'autre, garnir & couvrir les racines de terre, comme si l'on plantoit à demeure. Dans cet état ils feront en sureté, & on pourra différer de les planter jusqu'au mois de Mars.

Avis. Si les arbres doivent être plantés peu de jours après leur arrivée, il vaut mieux les laisser à l'air, & les couvrir de Litiere, pour les préserver du hâle & de la gelée, que de les mettre dans des bâtiments. Il ne faut mettre les racines des arbres dans l'eau, que quand on pourra les planter aussi-tôt qu'ils y auront trempé le temps nécessaire: & les fortes gelées empêchent d'obliger en terre les arbres qu'on ne peut planter que long-temps après leur arrivée, on peut le faire dans du terreau de vieilles couches.

Quelque attention qu'on ait apportée dans le choix, l'examen & la plantation des arbres, il en périt souvent dans les premieres années, les uns par des accidens ou des causes inconnues, les autres par des vices qui ont échappé à l'œil, le plus grand nombre par la sécheresse. Aux maux inconnus, je ne connois point de remede; mais on peut prendre des précautions contre celui de la sécheresse. 1° Il est nécessaire d'arracher sur les tiges & demi-tiges des arbres, tant de plein vent que d'espalier, pour les préserver de l'action du soleil, une vouche ou latte à ardoise, ou autre enveloppe de longueur prise depuis le bas, jusqu'à la naissance des branches. 2° Dans les terres chaudes, sablonneuses, seches, & dans les terres fortes, glaiseuses qui font des terres à se gercer & se fendre, il est nécessaire pendant les sécheresses qui arrivent assez communément le printemps & l'été, de donner tous les huit ou dix jours deux ou trois pots d'eau au pied de chaque arbre, quelques heures après, donner un binage au terrein qui a été mouillé, & le couvrir de Litiere ou de fougere. Il faut

mieux d'enlever une épaisseur de quelques pouces de terre dans une étendue de deux ou deux pieds & demi de chaque côté du pied de l'arbre ; y étendre une couche de litiere ou de fougere épaisse de trois ou quatre pouces, l'arroser de deux ou trois voies d'eau, remettre la terre par-dessus. A chaque nouvelle mouture, si la durée de la sécheresse oblige de les renouveller, il faut ôter la terre avant que d'arroser, & la remettre après, afin qu'étant seche & meuble, elle ne puisse se gercer & laisser pénétrer le soleil. En plantant les arbres, on peut leur disposer ce secours, dont ils ont quelquefois besoin dans ces sortes de terreins au-delà des premieres années après leur plantation ; il sera superflu, & peut-être nuisible dans les terres fraiches ou humides.

Il n'est pas rare que les arbres nouvellement plantés, sur tout ceux dont la reprise est lente & languissante, soient attaqués de la teigne & autres insectes qui en rongent les yeux & l'écorce autour des plaies, ce qui les fatigue beaucoup, & souvent les fait périr. Il faut les chercher derriere les treillages, ou au pied des arbres sous les petites mottes de terre, ou les prendre sur le fait vers le lever & le coucher du soleil, & les détruire. On peut en préserver les greffes, en les couvrant de cornets de papier bien fermés.

CHAPITRE III.

Des Espaliers.

Article I. *Des Expositions.*

L'exposition à laquelle on doit planter un arbre, se décide par le plus ou moins de facilité avec laquelle son fruit acquiert le degré de maturité & le ton de couleur qui lui sont nécessaires pour être bien conditionné. Quelques arbres ne réussissent qu'à l'exposition du midi : celle du levant ou du couchant suffit à plus grand nombre : il y en a qui se contentent du nord. Je ne mets point en parallele l'exposition du couchant & celle du levant, celle-ci est beaucoup meilleure : & dans les terreins chauds & legers, elle est souvent préférable à celle du midi même. Dans la culture particuliere de chaque arbre, nous marquerons l'exposition qui lui convient. Nous observerons seulement ici qu'on ne doit pas prendre rigoureusement les termes d'exposition du midi, du nord, &c. qu'un espalier dirigé du midi au levant ou au couchant, est à peu près aussi avantageux que s'il regardoit directement le midi, parce que le soleil le frappe aussi long-temps, qu'un espalier dirigé du levant ou du couchant au midi, vaut mieux que s'il répondoit exactement au point de l'est ou de l'ouest, parce qu'il jouit plus longtemps du soleil. Il en est de même d'un espalier dirigé du nord à l'est ou à l'ouest.

Article II. *Des Murs*

I. Il n'y a point d'espalier sans un mur, ou autre rempart propre à soutenir les arbres, les défendre des mauvais vents, &

reflechir la chaleur du soleil sur les fruits, pour en avancer & en perfectionner la maturité. Je dis la maturité, & non pas la qualité, car les fruits des arbres en buisson sont préférables pour le goût à ceux des arbres en espalier, & ceux des arbres en plein-vent sont supérieurs à tous les autres. De sorte que l'avantage des espaliers consiste à procurer des fruits plus surement, plus gros, plus hâtifs, & mieux colorés. Chaque pays a ses matériaux pour la construction des murs. 1° Ici on se sert de carreaux & de plâtras liés & recouverts de plâtre. Mais les vieux plâtras se chargeant beaucoup d'humidité, repoussent, font boursoufler & tendre l'enduit de plâtre ne s'appliquant pas exactement aux retraites aux enfoncemens. Ces murs coûtent peu, & ne rendent ni de bons ni de longs services. 2. Là on emploie le moilon tendre, mais le crépi de plâtre y produit le même effet de sorte que ces murs sont d'avantage sur les autres qu'ils ont plus de durée. 3° Le moilon dur, la pierre de meulière, le gros caillou, quoiqu'il retienne mal le crépi & l'enduit, à moins qu'ils ne soient de mortier de chaux & de ciment, & tous espece de pierre dure, avec du plâtre, ou du mortier de chaux & de sable, ou même de la terre franche, forment de très-bons murs. On les crépit d'abord à pierres apparentes avec du plâtre, ou mieux avec du mortier de chaux & de gros sable, & de huit à quinze jours après, lorsque le crépi est bien sec, on le recouvre d'une légere couche de même matiere. 4° Les murs de brique bien cuite & bien corroyée, sont les meilleurs & les plus durables. On commence à en voir quelques-uns en France, & ceux qui en ont fait la dépense ne la regrettent pas.

Dans les lieux entierement dépourvus de matériaux, on ne laisse pas de faire des espaliers. 5° Les uns construisent des murs de cailloux ronds avec de la bauge; c'est une espece de mortier fait de terre grasse, & de paille & de fourrages hachés. Le crépi se fait aussi en chaperonnes & enduits de mortier de chaux

& de gros sable, ils peuvent resister long-temps. 6°. Les murs en construction de colombage garni de bauge, tiennent peu, & la bauge secartant du bois, forme des retraites aux insectes. 7°. Une clouture toute de planches vaudroit mieux; mais elle seroit dispendieuse, & de peu de durée, quoique peinte à l'huile. 8°. Les murs de pierres seches, c'est à dire, sans mortier & sans enduit, sont les plus mauvais de tous, ils abritent & défendent moins les arbres, qu'ils n'offrent à leurs ennemis un asyle où ils se retirent & se multiplient en sureté.

On donne aux murs de sept pieds au moins à quinze pieds au plus de hauteur. Lorsqu'ils sont élevés de quatre à six pouces au-dessus de la superficie du terrein, il est bon d'y faire une retraite d'un pouce & demi ou deux pouces, sur laquelle on posera l'extrémité des brins verticaux du treillage.

II. Un chaperon est nécessaire pour la conservation des murs, des enduits & des treillages, qui seroient bientôt dégradés & ruinés par la pluie. Ce chaperon doit avoir au moins quatre pouces de saillie, & se peut faire de matieres & de façons différentes.

1°. Arranger des pierres sans mortier, quoiqu'à recouvrement, c'est faire un ouvrage peu utile & peu solide.

2°. Dans les provinces où l'on peut trouver des pierres plates ardoisines ou schisteuses assez grandes pour couvrir toute l'épaisseur du mur, & faire les saillies nécessaires, deux rangs de ces pierres posées à recouvrement font un chaperon propre & durable.

3°. Les chaperons les plus communs, qui peuvent subsister en bon état neuf ou dix ans, & que quelquefois davantage, se font de moilons plats & durs, recouverts d'autres moilons de même qualité, le tout posé avec du plâtre, ou de bon mortier de chaux, sable & ciment.

4°. On fait de très-bons chaperons avec deux rangs de tuiles

poſées en égout. Si l'on ajoutoit un rang d'ardoiſes, l'ouvrage ſeroit encore plus ſuperbe, mais plus propre & de plus longue durée. On les recouvre avec des faîtieres, & on poſe le tout avec du plâtre, ou du mortier de chaux, ſable & ciment. Comme les faîtieres coûtent beaucoup, on ne recouvre ordinairement les égouts de tuiles, qu'avec des moilons durs, bien liés & crépis.

5°. Le chaperon ſeroit auſſi bon & plus propre, étant fait comme une petite couverture de tuiles ou d'ardoiſes, dont le faîte ou les derniers rangs ſeroient recouverts, non avec des faîtieres, mais avec un filet de plâtre, ou de mortier de chaux & de gros ſable.

6° Avec du chaume recouvert de terre, on fait à peu de frais un chaperon qui ſubſiſte long-temps ſans réparations. Il n'eſt pas agréable à la vue, & les grandes pluies entraînent quelquefois un peu de terre ſur les arbres; mais cet accident n'eſt pas fort fréquent, & n'intéreſſe ni les arbres ni les fruits. Ainſi ce chaperon peut ſervir utilement au défaut d'un plus propre.

7° Des pierres de taille ayant une face égale à l'épaiſſeur du mur & aux faîtages, & dans le reſte taillées en tabletes, en pierre, ou en dos de bahu, font les plus beaux & les meilleurs chaperons, mais il faut des murs ſolides pour les ſupporter, & des propriétaires aſſez riches pour en faire la dépenſe.

ARTICLE III. *Des Treillages.*

LA NÉCESSITÉ d'aſſujettir les branches d'un arbre eſpalier dans une poſition & une direction propres à lui procurer la forme & les avantages qu'on en doit tirer, exige des treillages ſolides auxquels on puiſſe les attacher, ou d'autres moyens capables d'en tenir lieu.

I. De pluſieurs expédients connus des Jardiniers, les uns

sont desagreables à la vue, le frequent renouvellement des autres endommage beaucoup de boutons & de branches, d'autres ne peuvent servir que pour palisser des arbres grossièrement, sans regularité, sans solidité. Tels sont les os, les chevilles, les clous enfoncés ou fichés dans le mur, les bagueres, &c. dont aucun ne peut bien suppléer le treillage.

II. J'estime beaucoup plus les loquettes, (ce sont de petites bandes de drap qui embrassent la branche, & qu'on attache au mur avec de petits clous), mais elles ne peuvent être usitées sur les murs de brique ou de pierre dure, à moins qu'ils ne soient couverts d'un enduit de plâtre d'un pouce d'épaisseur. La dépense du drap & des clous n'est pas un objet considerable, mais n'est pas aussi du temps, dont il faut pour palisser un arbre avec des loquettes, au moins le double de ce qu'on en faudroit pour le palisser sur un treillage. J'ajoute qu'une grosse branche dont on veut changer la direction, ne peut pas être retenue avec une loquette: ainsi ce moyen n'est pas equivalent à un treillage.

III. Quelques-uns font une espece de treillage avec de gros fil de fer. D'abord ils attachent au mur avec des clous ou crochets de fer trois cours de tores ou bandes de cœur de chêne peu épaisses, parallèles au chaperon, un sous le chaperon, l'autre au bas du mur, & le troisieme au milieu de la hauteur du mur. Sur ces trois rangs d'échalas horizontaux, ils en attachent de six pieds en six pieds d'autres pareils avec du fil de fer, qui les coupent à angles droits, ou qui tombent verticalement. Ensuite ils tendent horizontalement d'un extremité du mur à l'autre des fils de fer qu'ils attachent avec des clous sur les échalas verticaux. Ils tendent pareillement de petits fils de fer qui s'attachent aussi avec des clous aux trois cours d'échalas horizontaux. Entre ces murs de fils de fer, mur horizontaux que verticaux, on met une distance de neuf à douze pouces. Enfin ils lient avec du fil de laiton ou de fer doux & recuit ces cours de gros fils

fil de fer dans tous les points où ils se croisent. Ce treillage dure long-temps, ne donne point de retraites aux insectes, & ne permet point aux Lapins de se promener commodément sur les espaliers. Mais il n'est pas sans quelques reproches. Les oiseaux glissant sur les fils de fer, on ne peut fixer les branches, surtout les grosses, dans les points convenables. Les fils de fer ne pouvant recevoir le degré de tension nécessaire pour la solidité de l'ouvrage, se vrillagent facilement les arbres, & beaucoup de branches sont endommagées par leur frottement contre le fil de fer. Quoique j'aie vu de fort beaux espaliers garnis de fil de fer, ce treillage ne peut soutenir la comparaison avec celui que nous allons décrire, ni pour l'usage, ni même pour l'économie.

IV. Le treillage proprement dit, & le seul dont on puisse espérer une satisfaction complette, se fait avec des échalas ou lattes de cœur de chêne, ou de perches de châtaignier refendues & dressées à la plane. On en trouve communément dans les ventes de bois des environs de Paris. Dans les provinces on peut en faire faire par les bûcherons qui travaillent la latte & le cerceau, & qui savent fendre le bois & manier la plane. Aussi-tôt que le bois est fendu & plané, on en forme des bottes qu'on lie fortement par les extrémités & le milieu, pour empêcher les échalas de se déjetter. La botte marchande de treillage est de deux cents vingt-cinq pieds de long, ainsi que le courant, plus ou moins de brins, suivant leur longueur. Une botte de vingt-cinq brins, longs de neuf pieds, est une botte marchande. Trois bottes de vingt-cinq brins, longs de trois pieds; ou deux bottes de vingt-huit brins, longs de quatre pieds, &c. équivalent à une botte marchande. Il n'est pas nécessaire de faire observer que les bois gras, noueux, tortus, endommagés par la dent des bêtes, ne peuvent servir à cet usage. On donne aux lattes le plus de longueur qu'il est possible, afin de diminuer le nombre

des assemblages. On les fait ordinairement de quatorze à quinze lignes de largeur sur neuf ou dix d'épaisseur. Dans les jardins de quelques Communautés, dont on peut prendre des leçons d'économie, j'ai vu des treillages dont les échalas avoient dix-huit lignes de largeur sur quinze lignes d'épaisseur.

Lorsqu'on veut mettre les échalas en œuvre, s'ils sont façonnés depuis long-temps, & très-secs, on les fait tremper quelques jours dans l'eau, & c'est le bon de cette dernière, qu'on passe les endroits qui ne sont pas assez unis, on redresse ceux qui sont courbes, on aiguise en chamfrein ou à feu les extrémités des brins qui doivent être entés ou assemblés. Pour redresser une partie courbe d'un échalas, on pose sur le chevalet ou sur un billot le côté concave; on donne sur le côté convexe un coup de serpe obliquement, qui pénètre environ le tiers de la largeur de l'échalas, on le tourne sur le côté convexe entamé, & on le passe sous un crampon ou gond de fer enfoncé au bord du billot ou du chevalet; on le place de façon que l'entaille soit entre le crampon & la main qui va agir; on appuie avec mouvement sur l'échalas jusqu'à ce qu'on entende un petit craquement que font les fibres en se rompant, & l'endroit courbe est redressé; mais c'est aux dépens de l'échalas qui est rompu en grande partie, & très-affoibli par cette opération qu'il faut faire à tous les endroits courbes. C'est pourquoi lorsque les lattes sont bien trempées, il vaut beaucoup mieux faire chauffer les endroits courbes sur un feu de copeaux, & les gêner sous un valet de fer, ce qui les redresse facilement, & presque sans aucune rupture.

Le mur qu'on se propose de couvrir de treillage doit être garni de crochets de fer. On emploie deux sortes de crochets, les uns sont longs d'environ six pouces, larges de quatre à cinq lignes, épais d'une ligne & demie, fendus en scellement par le bout qui doit entrer dans le mur, coudés à angle droit par l'autre bout, & y formant un crochet long d'un pouce ou un

pouce & demi. On fait des trous dans le mur avec un ciseau à froid, ou à pointe d'un marteau, & on y scelle ces crochets avec du plâtre & de petits éclats, ou avec du mortier de chaux & de sable, pourvu qu'on lui donne le temps de bien sécher. Les autres crochets sont longs de quatre à cinq pouces au plus, ronds ou quarrés, de la forme d'un gros clou à crocher, pointus par le bout qui doit être caché dans le mur. On fait entrer à force entre les joints des pierres, de grosses chevilles de chêne ou autre bois solide, & on y enfonce ces crochets. En recevant ou en enfonçant les crochets, on met entre leur tête courbée & le mur, un morceau de bois qui ait un peu plus d'épaisseur que les lattes de treillage, afin de s'assurer que les lattes qui doivent reposer sur les crochets, s'y placeront aisément.

Pour former un treillage il faut plusieurs rangs de crochets qui doivent être parallèles au chaperon. Sur un mur de six à neuf pieds sous chaperon, trois rangs suffisent. Sur un mur de six à douze pieds, il en faut quatre rangs. Les crochets d'un même rang se posent à vis-à-vis de la distance l'un de l'autre. L'intervalle entre les rangs varie suivant la hauteur du mur. Le premier rang se pose sous l'avant-dernière maille du haut; le dernier, sous la dernière ou avant-dernière maille du bas; l'autre ou les autres doivent partager en intervalles égaux, l'espace compris entre le premier & le dernier rang.

Supposons qu'on veuille faire les mailles du treillage de neuf pouces sur huit, la largeur des lattes comprise; c'est-à-dire, que les lattes horizontales soient placées de neuf en neuf pouces, & les lattes verticales de huit en huit pouces, proportion convenable pour la solidité du treillage, & pour bien palisser les arbres. Avec un fil-à-plomb ou autrement, on tire du haut en bas du mur une ligne verticale. A onze pouces au-dessous du chaperon, on marque sur cette ligne un point par lequel passera le premier

rang de crochets, & l'avant-derniere maille du treillage. On divisera le reste de la ligne jusqu'au pied du mur en parties égales, chacune de neuf pouces, & on fera passer les autres rangs de crochets par les points de division convenables. On tirera de distance en distance sur le mur de semblables lignes verticales qui en divisera de la même façon.

Les murs étant de la grandeur supposée ci-devant, le premier rang de crochets sur les murs, de quelque hauteur qu'ils soient, sera à onze pouces du chaperon.

Quant aux autres rangs sur un mur de six pieds, le second rang sera à trois pieds deux pouces du chaperon; & le troisieme à cinq pieds cinq pouces.

Sur un mur de sept à huit pieds de haut, le second rang sera à trois pieds onze pouces, & le troisieme à six pieds onze pouces.

Sur un mur de neuf pieds, le second rang sera à quatre pieds huit pouces, & le troisieme à huit pieds cinq pouces.

Sur un mur de dix à onze pieds, le second rang sera à trois pieds onze pouces, le troisieme à six pieds onze pouces, le quatrieme à neuf pieds onze pouces.

Sur un mur de douze pieds, le second rang sera à quatre pieds huit pouces, le troisieme à huit pieds cinq pouces, & le quatrieme à onze pieds cinq pouces.

On peut par divers moyens placer exactement dans la même direction tous les crochets d'un même rang. Les uns, ayant rempli un cordeau dans une rainure noire de petite braise & d'eau, le tendent à un point donné à un autre, & marquent des lignes sur le mur, comme les Scieurs-de-long sur leurs pieces de bois. Les autres enfoncent des clous ou des chevilles aux points donnés, placent dessus un cordeau ou ligne de Maçon bien tendue par un poids à chaque extrémité. D'autres tirent des lattes d'une longueur égale à la distance du chaperon aux rangs

de crochets; appliquant une extrémité sous le chaperon, & appuyant le crochet contre l'autre extrémité, on règle en même temps la saillie du crochet hors du mur, & sa distance au chaperon. Mais lorsqu'il y a quelques crochets d'un rang bien placés, l'œil suffit ordinairement pour aligner les autres.

Nota 1°. Les crochets doivent être disposés en tiers-point; c'est-à-dire, que chaque crochet d'un même rang doit répondre au milieu des deux crochets d'un autre rang.

Nota 2°. Sur les murs de six à huit pieds de haut, où les rangs de crochets sont peu éloignés, on peut placer les crochets d'un même rang à quatre pieds l'un de l'autre, au lieu de trois pieds.

Sur chaque rang de crochets on pose un cours de lattes horizontales, qu'on y assujettit par des liens de fil de fer recuit; & appliquant l'un sur l'autre les chanfreins des lattes, on les entaille, & on les lie de deux ou trois maillons.

Sur le cours de lattes le plus proche, & sur le plus éloigné du chaperon, on marque avec de la craie ou de la pierre noire, des divisions de huit pouces chacune (c'est la distance d'une latte verticale à l'autre) & d'abord on place de six en six divisions correspondantes, un latte verticale ou montant qu'on attache sur les cours horizontaux. Ensuite on passe entre le mur & ces montants, les autres lattes horizontales qui doivent garnir les intervalles compris entre les rangs de crochets; on les lie sur les montants à neuf pouces l'une de l'autre, suivant les divisions marquées sur le mur; on fait les entures ou assemblages enfin on achève de placer les montants, & on lie les lattes verticales & les horizontales dans tous les points où elles se coupent ou croisent.

Le treillage se peut faire par une méthode plus mechanique, sans marquer aucunes divisions sur le mur ni sur les lattes. On prend une petite planche longue d'environ dix pouces, large de

trois ou quatre, espacés de quatre à cinq lignes, & supposons que les mailles de ce treillage soient de neuf pouces sur neuf, & que la largeur des lattes soit de quatorze lignes. 1° On prend sur un des bords de la planche une longueur de neuf pouces, & on y fait une marque très-sensible, ensuite ou l'on ajoute à cette longueur de neuf pouces une longueur de quatorze lignes, ou prenant de l'extrémité de la planche en remontant vers la marque, une longueur de sept pouces dix lignes, on y fait une autre marque très-sensible. On prend une retraite ces deux marques regleront le grand côté des mailles ou par un des côtés du treillage, l'une, la largeur des lattes comprises, l'autre, cette largeur non comprise. 2° Sur l'autre bord de la planche on fait deux autres marques, à huit pouces & à six pouces dix lignes, qui regleront le petit côté des mailles, ou la distance d'une latte verticale à une autre.

Les crochets étant garnis des cours de lattes qu'ils doivent porter, on place dessus, & on y attache une premiere latte verticale, ensuite appliquant l'extrémité de la planche contre le bord intérieur de cette latte, on en place une autre de façon que ses bords correspondent aux deux marques faites sur le petit côté de la planche à six pouces dix lignes, & à huit pouces, ou au moins son bord extérieur, à la marque de huit pouces. On place de la même façon les autres lattes verticales, & de distance en distance on laisse tomber un fil-à-plomb pour retablir la perpendiculaire en cas qu'on s'en fut écarté. A mesure qu'on avance, on passe entre les montants & le mur, les lattes horizontales, on les assemble; on les place aux distances convenables, en appliquant le grand côté de la planche, & on lie ces mailles avec du fil de fer, comme il a été dit ci-devant.

On peut aussi faire un treillage hors de place, contre un mur de bâtiment, ou ailleurs, par parties de deux ou trois toises de long. On comprend aisément que les crochets sur lesquels on

monte ces feuilles de treillage, doivent être placés aux mêmes distances & dans la même disposition que ceux du mur d'espalier; que les liens de fil de fer doivent croiser, les uns de droite à gauche, les autres de gauche à droite, afin que dans le transport les mailles ne s'allongent pas en losanges: enfin qu'il faut avoir attention en assemblant en place ces parties de treillages, de faire les mailles entées égales aux autres.

Pour lier & arrêter les mailles, on embrasse diagonalement les lattes, au point de leur intersection, avec du fil de fer recuit qu'on tient de la main gauche. On le croise, ou on lui fait faire un demi-tour, ensuite le saisissant avec une tenaille non coupante qu'on tient de la main droite, & tirant à soi pour qu'il serre exactement les lattes, on fait deux ou trois tours pour tordre l'un sur l'autre les deux bouts du lien. Enfin, on fait vivement & légérement quatre ou cinq quarts de tours & détours, ou mouvements circulaires à droite & à gauche, serrant en même temps, & le fil de fer se rompt dans la tenaille. Quelques heures d'exercice forment la main d'un Treillageur à cette petite manœuvre. Une tenaille coupante peut suppléer au défaut de l'adresse.

Pour recuire le fil de fer, on le frotte de suif, & on l'enfouit dans de la braise sortant du four, ou, sans le frotter de suif, on le jette dans le feu, & on l'y laisse plus ou moins de temps suivant qu'il est plus ou moins gros. Du fil de fer d'une demi-ligne de diamètre doit y rester deux-huit minutes. Ordinairement on emploie à cet usage du fil de fer de cette grosseur, ou un peu moins fort.

Le treillage étant fini, on le peint à deux ou trois couches de couleur brune broyée à l'huile de noix de la seconde presse, ou mieux à l'huile de lin, qui a plus de corps. Pour la première couche on mêle de la litharge ou de l'huile d'aspic avec la couleur, pour la faire sécher plus promptement. On ne doit donner une

nouvelle couche, que lorſque la précédente eſt bien ſeche. Le grand ſoleil & la pluie ne ſont pas propres pour cet ouvrage. Lorſque les lattes ſont habillées, il vaudroit mieux les peindre à deux couches avant de les employer, & donner la ſeconde couche quand le treillage eſt fait. Etant peintes ſur les quatre faces, elles réſiſteront plus long-temps aux injures de l'air.

CHAPITRE IV

De la Taille des Arbres Fruitiers.

Article I. *Saiſon de la Taille.*

La Taille des Arbres fruitiers ayant deux objets, leur beauté & leur fécondité, dont celle-ci dépend des boutons à fleurs, & celle-là des boutons à bois; on court riſque de ne remplir l'un qu'au préjudice de l'autre, ſi l'on ne diſtingue pas ſûrement ces deux ſortes de boutons ſur l'arbre qu'on taille. Le temps de ce diſcernement eſt donc le vrai temps de la taille. De ſorte que depuis la mi-Novembre juſqu'en Mars, on peut faire cette opération, ſans craindre que la gelée endommage le bois, ſur tous les arbres dont les boutons ont des enveloppes propres aux la chûte des feuilles, ſur les jeunes arbres qui n'ont point de boutons à fleurs, ſur les arbres foibles ou languiſſans dont on exige peu de fruit, & on la differe ſur les autres arbres juſqu'à ce que le premier mouvement de la ſeve allongeant les boutons à bois, & groſſiſſant les boutons à fleurs, faſſe diſtinguer non-ſeulement ces uns des autres, mais même entre les boutons à fleurs, ceux qui ſont féconds, de ceux qui ne produiſent point de fruit, comme il s'en trouve ſur quelques arbres. Ordinairement ce premier mouvement de la ſeve arrive de la mi-Fevrier

au

au commencement de Mars, plus tôt ou plus tard selon l'espece d'arbre, & selon que les années sont plus ou moins avancées.

Ne taille les arbres que quand les fleurs sont épanouies ou passées, ou même quand le fruit est noué, c'est une pratique dont les difficultés & les inconvéniens ne sont pas équivoques. Quelle main est assez légere & assez adroite pour ne pas endommager, ébranler, détacher un grand nombre de fleurs ou de fruits; pour approcher le coup sans nuire aux productions du bourgeon auquel on taille; pour placer proprement les branches? Quel œil dans la confusion des branches, des fleurs, des fruits, des feuilles déployées, peut voir & démêler son ouvrage? Quelle secousse & quelle révolution dans l'arbre entier dont on interrompt tout-à-coup le travail commencé dans toutes ses parties. Que de dissipation de sucs qui auroit nourri les fruits, fortifié les branches taillées plus haut, & cicatrisé leurs plaies. Que de vuides, sur-tout dans le bas de l'arbre, suite nécessaire d'une taille qu'on est obligé d'allonger considérablement, parce que la seve s'étant portée sur l'extrémité des branches, le fruit n'a paru que dans ces parties &c. Je ne fais qu'indiquer ici les principaux défauts de cette pratique, qui se trouvent développés dans plusieurs bons Ouvrages sur ce sujet. Quiconque en aura fait une fois l'épreuve, ne sera pas tenté d'un second essai.

ARTICLE II. *De la Taille des Arbres de plein-vent.*

UN ARBRE de plein-vent élevé en pépin, ou dans une Pépinière par boutures, conduit & planté comme nous l'avons expliqué ci-dessus, est garni dès-lors des branches nécessaires pour asseoir sa tête, & servir comme de base à toutes celles qu'il doit produire dans la suite. De chacune de ces branches naissent à tous les quatre yeux, un ou plusieurs. A mesure de l'accroissement, entre les plus fortes, on en choisit de quatre à

hur au pas, les mieux placées, diegale force, à peu près à egale distance les unes des autres, & formant comme des espèces de cercle dont le pied forme le centre. On les a le plus ou moins inclinées, suivant leur plus ou moins de force. On peut aussi enlever quelquefois une des petites branches, les raccourcir & les disposer à donner du fruit. Si cet arbre a été pris dans les pépinières marchandes, on a pu le multiplier de branches en le plantant. De celles qui repoussent, on taille & on dresse les meilleures pendant les deux premières années, comme celles de l'arbre élevé en place). Cet arbre, à moins qu'on ne veuille lui donner une forme régulière, n'aura pas besoin que on le rabatte du bois mort, & de quelques étagages, s'il devient trop touffu, ou quelque branche prend trop bas, ou acquiert une force excessive. Abandonné aux soins & à la conduite de la nature, il prend de tous côtés ses branches & ses racines. Sa tête se porte avec force & abondance aux extrémités, y fortifie, y multiplie les branches nécessaires à l'agrandissement & à la solidité de l'arbre. Ailleurs moins nourri dans sa quantité, ou plus modéré dans son action, ou plus serré dans son cours, il commence & pour ainsi dire, ébauche des branches & des bourons à fruit, elle en achève & en perfectionne d'autres. Dès ses premières années il donnera des preuves de sa fécondité, & les multipliera à mesure qu'il avancera en âge & en forces.

Article III. *Définition, & notions générales de la Taille des Arbres d'Espalier*

Un Arbre d'Espalier est placé par le mur contre lequel il est planté, de la moitié de l'espace & de la substance qu'il auroit en plein-vent pour étendre & nourrir ses racines & ses branches. De ses branches, on ne conserve que celles qui se palissent au mur. De celles-ci même, on supprime les unes, on raccourcit

les autres, & on les assujettit dans une direction horizontale, ou approchant de l'horizontale & comme l'arbre pousse tous les ans de nouvelles branches, on retranche tous les ans cet arrangement, ce retranchement, & ce raccourcissement. De sorte que pour former sur le mur un espalier agreable, d'une belle crenelure egale & uniforme des deux côtés de la largeur, pour être bien garni par tout, sans confusion, pour produire des fruits superieurs en grosseur, & égaux en bonnes qualités à ceux de plein vent, cet arbre est condamné à passer sa vie dans une position contraire à son penchant; exposé au fer depuis que ses boutons commencent à s'enfler, jusqu'à la recolte de ses fruits; toujours observé par un Jardinier qui porte à toute heure de la main, la taille du coup d'œil, pour mettre l'accord & les proportions dans son ouvrage, le bon sens, pour se conduire & se déterminer suivant les cas, la prevoyance, pour ménager ses ressources dans les besoins à venir, & regler ses opérations sur les fuites qu'elles peuvent avoir, & les effets qu'elles peuvent produire, la connoissance de l'ordre commun de la nature, & le discernement des occasions où il doit être suivi, de celles où il doit être changé; l'étude de son sujet, de toutes ses parties & leur destination, & de leur usage, en un mot, qui fait l'art de procurer à un arbre, par l'arrangement & le retranchement raisonné de ses branches, la beauté de la forme, & les avantages de la fécondité.

Telles sont en abregé l'idée d'un arbre taillé, la définition de la taille, & les qualités de celui qui doit la pratiquer avec succès. Quelques propositions & quelques réflexions que nous allons faire, peuvent être regardées comme les principes de la taille, dans laquelle tout doit se faire par principes & par raison, rien par routine & au hazard.

§. I. *Propositions*

Les propositions suivantes & leur explication supposent des arbres dans l'ordre commun de la végétation, & font abstraction des accidents & des cas particuliers qui peuvent l'altérer & le déranger.

Proposition 1. Les branches & les racines d'un arbre sont réciproquement en proportion. Elles contribuent mutuellement à la force & à l'accroissement les unes des autres, & par conséquent elles souffrent mutuellement du retranchement les unes des autres.

Si vous taillez trop longues les fortes branches d'un arbre vigoureux, ses racines continuant à se fortifier, mais n'étendant ces fortes branches, l'arbre s'emportera en bois & ne se mettra point à fruit.

Si vous les taillez trop courtes, & que vous déchargiez encore l'arbre des petites branches, les racines cessant d'agir, l'arbre tombera dans la langueur.

Il faut donc charger à la taille l'arbre vigoureux, & laisser aux fortes branches une longueur raisonnable afin d'entretenir cette proportion & cette espece d'équilibre entre ses branches & ses racines.

Si un arbre pousse foiblement, c'est une marque que ses racines ont peu de vigueur. Il faut le décharger à la taille, & donner plus de longueur aux meilleures branches, afin que se fortifiant, elles fortifient aussi les racines.

Proposition 2. Une branche vigoureuse ne se développe point au bout de quelque arbre, que parce qu'il y existe une cause qui détermine la sève à se porter plutôt de ce côté que de tout autre.

Mais cette même cause sera, ou a déjà fait développer du même côté un plus grand nombre de racines, & ces racines secondant & augmentant de plus en plus les forces de cette

branche, elle prendra une vigueur excessive & préjudiciable à ses voisines, & quelquefois au reste de l'arbre.

Au-lieu donc qu'il se monte des branches considérablement plus fortes que les autres, il faut les supprimer ou les modérer, afin de prévenir ou d'arrêter les mauvais effets qu'elles produiroient sur les autres branches & sur les racines.

Proposition 3. Dans l'ordre naturel, la seve pompée par une racine, se porte principalement dans les branches du même côté que cette racine.

Si un côté d'un arbre s'emporte avec excès, & prend une grande supériorité sur l'autre côté, sans que la taille ait pu modérer la fougue, la source de sa vigueur est sans doute dans les racines correspondantes. Il faut donc les découvrir & retrancher dès leur naissance quelques-unes des plus fortes, afin de rétablir l'égalité entre les deux côtés de l'arbre. Mais ce remede violent ne doit être employé qu'à l'extrémité, & avec grande attention; car il arrive quelquefois que les racines ne répondent pas aux branches du même côté, mais à celles du côté opposé, & alors la perte des branches foibles feroit une suite nécessaire de l'opération.

Proposition 4. La seve se porte avec plus ou moins de force & d'abondance dans une branche, à proportion qu'elle approche plus ou moins de la direction verticale.

Un arbre cherche à s'élever à la hauteur qui est propre à son espece; or les branches verticales étant seules favorables à son élévation, il travaille à les alonger & à les fortifier plus que les branches horizontales. Aussi le haut d'un arbre d'espalier se garnit toujours assez par le penchant de la seve à s'y porter.

Si donc vous laissez de fortes branches s'élever dans la direction verticale, la seve y portant son abondance & sa principale

action, les branches horizontales affoibliront, & le bas de l'arbre se dégarnira.

Proposition 5. Plus la seve s'éloigne du centre de l'arbre, plus elle est active.

La seve trouvant beaucoup moins de résistance à l'extrémité des branches qui est tendre, que vers leur naissance, où les couches ligneuses sont endurcies, elle pousse la principale action, & y développe un nombre de nouvelles branches proportionné à la quantité de seve que chacune a pour elle; & que la seve ne puisse fournir à en ouvrir que trois, elle ouvrira les trois de l'extrémité, & les cinq autres dormiront.

Il faut donc 1° éviter une taille trop longue, laissant aux extrémités de l'arbre trop d'filets & de seve à la tête, lui faisant abandonner le milieu de l'arbre, qui se dégarnit bientôt.

2° Eviter une taille trop courte, qui oblige la seve à agir avec trop de force & d'abondance sur le petit nombre de bourgeons qu'elle trouve sur le nouveau rameau, qui ne donnent que des branches fortes, & même chiffonnées: la trop courte force la seve de refluer sur les anciennes parties, de s'y ouvrir des issues extraordinaires, & d'y pousser des branches de faux bois.

3° Si la tête de l'arbre s'emporte, on doit couper les fortes branches, afin que la seve trouvant plus de résistance, & moins moins nombre de bourgeons larges, & par conséquent moins de moelle à fournir, ne forme que des productions médiocres. Mais l'art consiste à ne point trop courcer les branches moyennes & celles qui peuvent se fortifier sans confusion, afin que la seve s'y conforme, & ne force pas ensuite de s'ouvrir des issues extraordinaires. La même règle doit au contraire être exactement observée lorsque les bourgeons poussent sur les branches moyennes, de manière à confondre que la nouvelle seve ne trouve point de résistance & se jette sur les fortes branches, au lieu d'attirer la principale action de la seve.

Proposition 6. L'action de la seve sur les boutons d'une branche est proportionnelle à leur distance ou à leur éloignement de l'extrémité de cette branche.

Les nouvelles branches qui naîtront du développement des boutons d'une branche taillée, seront plus fortes à proportion qu'elles seront plus proches de l'extrémité de cette branche, pourvu que celle-ci ne soit pas tournée à l'horizon); & elles seront d'autant plus foibles, qu'elles s'approcheront davantage de sa naissance. Souvent les jeunes branches sortent d'un bourgeon vertical dans lequel la seve s'éleve avec abondance & sans obstacle, ont une différence de force & de longueur si uniforme depuis la plus élevée jusqu'à la plus basse, qu'on pourroit presque regarder l'action de la seve sur le dernier œil & sur les yeux supérieurs d'une branche, comme la pression d'un fluide sur le fond & sur les côtés d'un vase.

J'ai ajouté, pourvu que l'extrémité de cette branche ne soit pas tournée à l'horizon; car si l'on arque une branche, la plus grande action de la seve sera sur le bouton le plus élevé, ou placé à la sommité de l'arc, dont le développement produira la plus forte branche. Les autres branches se multiplieront de moins en moins à proportion qu'elles s'éloigneront de cet endroit, & qu'elles approcheront des extrémités de la branche arquée.

Ces degrés de force ne sont pas dans une proportion si exacte sur les branches horizontales, dont les yeux qui sont sur le côté supérieur produisent ordinairement de plus fortes branches, que ceux qui regardent la terre. De sorte que si le dernier œil est sur le côté inférieur, & que le pénultieme étant sur le côté supérieur se trouve plus élevé, celui-ci donnera une plus forte branche que celui qui est à l'extrémité.

Toute branche donc qui devient forte dans une place où elle devroit être foible, ou foible quand elle devroit être forte, n'est pas dans l'ordre naturel, & doit ordinairement être retranchée.

Proposition 7 Les feuilles influent relativement sur la quantité & le mouvement de la sève, qui le augmente ou diminue à proportion de leur nombre & de leur grandeur.

Si l'on retranche une partie considérable des feuilles, ou si les insectes les ont dévorées, l'accroissement quelquefois même en souffre, & l'arbre souffre.

On peut donc considérer les propres excrétions de la branche vigoureuse, en la dépouillant d'une partie de ses feuilles, qui sont comme autant de suçoirs, fournissent beaucoup de nourriture.

Proposition 8 L'extension des bourgeons est en raison inverse de l'endurcissement de leurs couches ligneuses.

Mais les couches ligneuses sont dures, plus le bourgeon s'étend, & au contraire. Mais l'endurcissement de ces couches ligneuses est d'autant plus retardé, qu'il tire plus de sève & la sève est d'autant plus abondante & affluente, que l'extension s'éloigne plus de l'horizontale vers la verticale (4), qu'il est plus garni de feuilles (7), qu'il est plus à couvert du soleil qui le feroit transpirer & l'endurcir trop.

En favorisant ces trois causes, on augmente l'extension d'une branche, en les diminuant ou les diminuant, on arrête, ou l'on modère son progrès.

§. II. *Définitions*

On distingue sur les Arbres fruitiers sept sortes de branches : branches à bois, branches à fruit, branches chiffonnes, branches brimbales, branches gourmandes, branches de faux bois, petites branches à fruit.

Définition 1. La branche à bois est celle qui naît du dernier œil,

œil, ou de l'œil le plus élevé de la branche taillée ou raccourcie. Elle est ordinairement la plus longue & la plus forte de toutes celles que cette branche a produites. Elle doit avoir un air de vigueur, l'écorce vive, les yeux bien formés & peu éloignés les uns des autres.

Etant destinée à donner d'autres branches à bois & des branches à fruit, & par conséquent à former la tête & la forme de l'arbre, elle doit être conservée & traitée avec plus d'attention qu'aucune autre. On lui donne de quatre à vingt-quatre pouces de taille, suivant l'espece, l'âge & la force de l'arbre. Un Poirier se taille plus long qu'un Abricotier, un Pêcher de Vigne plus long qu'un Pêcher de Nain, & un arbre vigoureux, beaucoup plus court qu'un arbre jeune ou languissant.

Définition 2. Les branches à fruit sont celles qui naissent ordinairement de la branche taillée & de la précédente. Elles sont moins grandes que la branche à bois, & doivent être à proportion qu'elles naissent plus près de la taille précédente (*Prop.* 6.) Elles doivent avoir, comme la branche à bois, l'écorce vive, les yeux gros, & peu éloignés les uns des autres.

Leur nom marque leur usage & leur définition. Il faut donc les conserver & les tailler pour leur faire remplir leur objet. La longueur de cette taille dépend de la position de ces boutons à fruit. Si elles sont placées près de la naissance de la branche, on les taille court; si elles en sont éloignées, on la taille plus longue, observant de la faire finir par un bouton à bois & non par un œil à fruit, car cette précaution (*Fig.* 7) qu'au-delà des fruits il y ait des feuilles sur la branche qui les porte.

Définition 3. La branche chiffonne est une branche à fruit,

menue, longue, effilée, dont les yeux sont plats, & éloignés les uns des autres, ce qui l'empêche de se dégenerer en bois à fruit, & la rend incapable de bien nourrir son fruit, ou de devenir bonne branche à bois, si on la retranche. Si elle a un vuide à remplir ou à prévenir, on la taille à un œil, d'où il puisse sortir une branche mieux conditionnée. On la traite de même sur les arbres gourmeux qu'il faut charger à la taille, pourvu qu'elle n'y fasse pas de confusion.

Définition 4. La grandille est une petite branche chiffonne. Ayant les mêmes défauts, elle doit avoir le même sort.

Définition 5. La branche gourmande est une branche qui s'est dégenerée, ou née à la place d'une branche à fruit sur laquelle elle a poussé. Elle est plus verte, ou au moins aussi forte que la branche à bois, longue, grosse, droite, affectant la direction verticale, son écorce est verte, ses yeux plats & éloignés les uns des autres.

Comme elle vient contre l'ordre commun, & que le ne peut que mettre le désordre dans la forme & la végétation de l'arbre, on doit la retrancher. Mais dès qu'on a apperçu & reconnu cette branche, on a dû la pincer, repincer, & dompter par toutes sortes de moyens (*Prop.* 78.) sans la retrancher, de peur que l'abondance de seve qui s'y portoit, ne se répandant sur les branches à fruit voisines, & ne les fît dégenerer.

Définition 6. La branche de faux bois est celle qui, contre l'ordre naturel, naît ailleurs que sur une branche ou de branche, c'est-à-dire, qui naît sur une ancienne tige, ou même sur la tige de l'arbre. Quelquefois elle a les caractères d'une bonne branche à bois; le plus souvent elle a tous ceux d'une branche gourmande, & ne s'en distingue que par le lieu de sa naissance.

Sur les jeunes arbres, & sur ceux qui sont dans leur force, elle doit être traitée comme la branche gourmande, à moins qu'elle ne soit nécessaire pour remplir un vuide actuel ou prochain, ou qu'elle ne soit meilleure courbée qu'une bonne branche verticale. Alors on la traite comme la branche à bois. Lorsqu'on la retranche, & qu'on ne craint point de confusion dans l'endroit où elle naît, on peut la raboutir à une ligne, ou, comme l'on dit, à l'épaisseur d'un écu ordinaire, ensuite à son insertion une ou deux petites branches à fruit. Il vaut mieux la retrancher tout à fait dès qu'elle paroît, que d'attendre à la faire à bois, excepté dans le cas où la branche d'où elle sort est portée sur, ou attaquée de quelque maladie; car alors il faudroit la former & la disposer à la remplacer. Quelquefois du tronc d'un vieux arbre il perce fort à propos des branches de faux bois, on rabat la tige sur ces branches, & elles renouvellent l'arbre.

Définition. La petite branche à fruit est, sur les arbres à fruits à noyaux, longue de deux pouces au plus, bien nourrie, garnie au bout vers le tiers de la longueur, ou remplacée par un groupe de boutons à fruit, & par un bouton à bois, sans être dominée comme le gourmand, ou supplantée comme incapable de nourrir son fruit. M. de Combes la nomme *bourgeon sur le Pêcher*; & on peut l'appeler ainsi sur tous les arbres à fruits à noyaux. Elle donne du fruit un, deux, ou au plus trois ans, & périt ensuite.

Sur les autres arbres, la petite branche à fruit est longue de six à quinze lignes, raboteuse, & comme formée d'anneaux parallèles, terminée par un gros bouton. Au printemps, il en sort un bouquet de fleurs, & à côté de ce bouquet, un ou deux boutons accompagnés de quelques feuilles. Après la maturité du fruit, l'extrémité de la branche qui l'a porté, périt,

& au printemps suivant les bourons qui s'étoient formés à la naissance de la tige commune des fleurs, ou à côté de leurs pédicules, s'ouvrent, & produisent de même des fleurs & de nouveaux boutons, & ainsi successivement pendant six ou sept ans au plus. De sorte que cette branche se ramifie, & parvient à une longueur de six à huit pouces, torteuse, noueuse, inégale dans sa grosseur.

La petite branche à fruit doit être conservée entiere & sans être taillée, sur quelque branche & en quelque direction qu'elle se trouve.

ARTICLE IV. *Taille d'un jeune Arbre*

CONNOISSANT toutes les especes de branches qui se peuvent trouver sur un arbre fruitier, leur usage, l'ordre commun de la nature dans leur production & leur croissance, quelque soin que prenne le jardinier dans la taille d'un arbre dont elle a dessein d'emboîter ou d'entretenir toutes les parties pleines & bien garnies de fruit, il arrive également de voir sur les deux côtés, pour avoir procuré avec égalité de force & d'étendue, de manière sur le haut de l'arbre, de peur qu'une ne s'emporte, sur le bas, de peur que l'une se garnisse j'examine à la fin d'Août, ou au commencement de Mai l'état d'un arbre pendant l'automne ou l'hiver precedent.

PREMIERE ANNÉE. Je le suppose tel que le représente la *Fig.* 1. Trouvant les branches correspondantes *A*, *B* inégalement fortes, je les conserve. Trouvant encore les deux branches *D*, *E* également fortes, je les conserve aussi. Cherchant à supprimer les branches *C*, *H*, dont *H* est mal placée, & *C* rendroit un côté plus fort que l'autre. Je veux conserver *F*, *G*, comme propres à donner bientôt du fruit.

S'il n'a produit que trois fortes branches telles que *F*, *D*, *A*, ou *E*, *D*, *B*, je ne conserve que *E*, *D*.

S'il a produit *F*, *G*, & de fortes branches d'un seul côté, comme *B*, *D*, ou *E*, *C*, *A*, je retranche ces-ci, & je ne conserve que les deux petites branches *F*, *G*, qui se fortifieront par la suppression des autres.

Si l'on a produit que *F*, *H*, ou *F*, *A* & que ce soit un Pêcher ou Prunier, qui repoussent difficilement, il faut se déterminer à faire croiser une branche sur le côté qui n'a point repercé; & ce sera la plus haute, s'il est possible, afin que sa position gênante l'empêche de profiter de l'avantage de sa supériorité pour devenir plus forte que l'autre. Si c'est un arbre qui reperce sur le vieux, il faut supprimer ces deux branches & espérer qu'il en viendra d'autres mieux placées. On peut aussi retrancher une de ces deux branches, & placer une greffe sur la tige du côté opposé à celui que l'on conserve.

Si on a produit que *H*, on peut la conserver mais il faut la pincer à sa quatrième ou cinquième feuille, afin de la faire produire des branches latérales; la tige de l'arbre sera élevée de quelques pouces. Il ne faut pincer cette branche que quand elle a acquis quelque force car si elle étoit trop tendre, la partie conservée s'allongeroit encore, & les yeux qui en sortiroient seroient trop écartés les uns des autres. C'est pourquoi l'arbre n'en profite pas, & qu'on ne puisse pincer fortement que vers le temps de la seconde sève, il vaut mieux le laisser croître jusqu'au mois de Février suivant, & le tailler alors à deux ou quatre yeux, selon le nombre de branches dont on a besoin.

Toutes ces hypothèses sont inutiles pour un arbre élevé en place ou dans un pot, parce que

En effet, le point important est d'avoir deux ou quatre branches fortes ou faibles, n'importe, pourvu qu'elles soient bien placées, & qu'elles aient les yeux. Et si quelqu'une n'est pas

que deux qui ont ces conditions, quelque fortes qu'elles soient, fussent-elles bien dardées gourmandes, je les conserve, malgré la pratique contraire de la plupart des Jardiniers. 1° Parce qu'elles sont propres à servir de base & de soutien à un arbre, & c'est le seul objet présent. 2° Parce qu'avec un peu de soin & d'attention elles perdront ou corrigeront leur dimension, & donneront de très-bonnes branches tant à fruit qu'à bois.

Au mois de Juin, je palisse les branches que j'ai conservées; je les espose & je les attache dans la direction qu'elles doivent, afin qu'elles prennent dès leur naissance le pli qu'elles doivent toujours conserver.

II^e Année. *Premiere Taille* (*Fig. 2.*) A la mi-Février suivant je taille ces branches de trois à huit pouces, selon leur plus ou moins de force. Les plus fortes & les plus longues, & que je veux conserver comme précédemment, ce sont deux boutons, une sur chaque côté, comme elles le feroient naturellement pour former un arbre d'une telle étendue, c'est-à-dire à trois ou quatre pieds de hauteur de chacune. Il en sort deux fortes, sur lesquelles s'élevera tout le corps de l'arbre. *Fig. I*

Plusieurs Jardiniers taillent fort long, ou laissent à un arbre de cet âge de la première année, afin, disent-ils, que le pied & les racines de l'arbre se fortifient (*Prop. 1*) il semble que l'effet soit tout opposé & que dans l'un ne puisse pourvoir à l'entretien de ces branches, qui pour la plupart sont mal placées, & de plus foibles que celles de l'année précédente. De sorte que le moindre préjudice que l'on reçoit de cette pratique, est de retarder d'une année.

Au mois de Mai, je visite les nouvelles productions de cet arbre, & ne me sers de la serpette que pour ôter les branches, tant

que *I* (*Fig.* 3) on supprime. Des jets venus sur les branches latérales, j'abourgeonne ceux qui sont nés du côté du mur, ou sur celle qui lui est opposée, & je ne conserve que ceux qui sont bien placés, à moins que l'arbre ne montre trop de vigueur, car alors je me sers de la sève des branches gourmandes pour modérer son excès de force, que j'expose les bonnes branches à dégénérer en gourmandes. Au mois de Juin, je pince les jeunes branches conservées, & trouvant que la branche *K* a pris trop de force & de croissance, & devient gourmande, je la pince près de sa naissance, pour qu'elle forme de petites branches, plutôt que de la retrancher entièrement, de peur que la sève ne trouvant plus d'issue par cet endroit, ne se porte trop abondamment dans les branches supérieures, & ne les fasse dégénérer.

IIIe Année. *Seconde Taille.* A la mi-Février, l'arbre étant dans l'état où il est représenté (*Fig.* 3) vigoureux sans excès & bien emporté, suffisamment garni de branches bien disposées pour le former, & même pour donner bientôt du fruit, je raccourcis les fortes branches *L*, *M*, *N*, *O* à dix ou douze pouces, & les branches moyennes à quatre ou six pouces. Je taille entières, ou ne taille à deux ou trois yeux toutes les petites branches qui sont nécessaires pour amortir la sève, & que je retranche ou pour la plupart l'arrache étant foibles & grêles, je coupe la branche *P*, afin que je ne profite pas de sa position sur le mur de face, & de sa naissance d'une branche gourmande, pour se fortifier & attirer trop de sève sur la branche *L*. La *Fig.* 4. représente la taille de cet arbre, qui a été d'autant plus facile, que je avois été préparer par l'abourgeonnement de toutes les branches mal placées.

Fig. 5. Au mois de Mai, trouvant que les branches taillées en ont produit beaucoup de nouvelles, ce qui montre une grande vigueur dans l'arbre, je l'abourgeonne modérément, retranchant

seulement les branches qui peuvent, & coupant entiere ment celles qui pourroient le placer sans confusion, ou partageant par la suppression d'un grand nombre d'autres les racines d'une seule, afin qu'elle naisse plus gourmands & donne aux bons, ou la rende trop vigoureuses les branches conservées par le nombre car de ces trois effets, le dernier est encore trop grand. Taillons cette branche pour la faire connoître aux lecteurs pour gourmande, [illegible] a coupé aux yeux, afin qu'elle se partage en plusieurs branches latérales, comme nous le voyons en produisant de nouveaux rameaux, & le plus souvent aux environs de la section. Je laisse encore sur cette branche *b* deux yeux, & aux deux côtés de la section *a*, qui produisent trop de bois. Voilà une forme, observez comment on doit tailler ces branches, & comment on doit arbre [illegible] moins de vigueur. Les productions de cette branche *n o* avec attention de prendre garde que la serpe ne touche la plaie, ou section de la seve au préjudice des autres branches.

IV^e Arbre *Troisieme Taille.* A la mi Février suivant, pour tailler cet arbre *f g y* je retranche la branche pour la mande *a*, & celle de faux bois *b* je demonte & ravale la branche *c* fort au plus haut & au plus bas des trois qui ont produites. Par ce retranchement la tête devient à peu près [illegible] dans ses parties correspondantes à [illegible] Je coupe à un [illegible] petites branches qui y trouvent, pour amorcer, ou, comme parlent les arboristes, amuser la seve, & prévenir le développement de quelques nouveaux bois gourmands trop vigoureux. La branche *f* étant coupée devient plus forte que jamais, à raison de la diminution de la tête, & conserve cette, & sa tête comme propre à devenir une bonne branche à fruit, & par la même comme branche à bois, pour la rabattre sur la plus basse de celles qui a produites toujours dans la vue de nourrir les yeux de la branche *n o*. Si l'arbre est

jeune

moins cette, j'allongerois, ou même je laisserois entières les petites branches, & je taillerois court les branches à bois, parce que si ces branches étoient trop longues elles produiroient de bourgeons qui leur extrémité, il arriveroit nécessairement des vuides lorsque les petites branches périroient, c'est pourquoi j'abrège (*Prop. 5*) quand il faut le tailler court, & le charger de petites branches. (Cette proposition sera encore éclaircie ci-après). Mais notre jeune arbre, par sa disposition, n'exige aucune de ces attentions, je taille les principaux jets de la branche *n o* presqu'aussi longs que ceux des autres branches. 3°. Je décharge au contraire la branche *u x*, supprimant même la branche moyenne *z*; je ne taille que sur les fortes branches, & je les passe un peu moins horizontalement que celles de la branche *n o*. 4°. Quant aux branches *r s* & *r y*, comme elles sont inférieures aux autres, & forment le bas de l'arbre, je n'y conserve que les bonnes branches à bois & à fruit, je supprime toutes les chiffonnes & les brindilles, & je taille un peu plus long que sur les branches supérieures. Cet arbre est représenté taillé *Fig. 6*.

Nous sommes arrivés au but que nous nous étions proposés: la forme de l'arbre est établie & assurée. Déjà même nous avons recueilli les prémices de sa fécondité, où il se prépare à nous les offrir. A mesure qu'elle s'augmentera, nous diminuerons la longueur de sa taille, & le nombre des branches dont il a pu être nécessaire de le charger, pour dompter les emportements de sa première sève. Du reste nous continuerons à le conduire suivant ces mêmes principes, & à le gouverner par les mêmes loix, nous ne changerons que la méthode. Avant que d'en présenter comme un résultat abrégé, nous ferons une observation.

Il n'y a que des règles générales que l'on peut avoir à suivre 1°. Parce que ni l'espece, ni la variété, ni l'âge, ni la

force, ni l'état de son sujet n'est fixe & déterminé 2°. Parce que son objet varie suivant les vues des Propriétaires. Les uns se proposent en même temps la beauté, la durée & la fécondité des arbres qu'ils taillent, & sacrifient quelque chose de celle-ci à l'avantage d'une longue jouissance, & à la satisfaction que donnent à l'œil dans la saison même la plus ingrate, le plein, l'égalité, l'étendue & les proportions régulieres d'un arbre bien taillé. Les autres trouvent très-beau un arbre le plus difforme, pourvu qu'il soit bien chargé de fruit, & se bornant à cet objet, ils préferent peu d'années d'abondance à une longue suite d'années de médiocrité. 3° Parce que l'ordre naturel du développement & du progrès des branches est souvent troublé par les maladies, l'intempérie des saisons, l'altération des sucs, divers accidents, & beaucoup de causes inconnues qui produisent des changements & des défauts que la plus grande habileté ne sauroit prévoir, & que toutes les connoissances & l'expérience peuvent rarement prévenir ou réparer. Ainsi nous pouvons dire en général qu'il faut tailler long les arbres vigoureux, & tailler court les arbres foibles; que tailler long sur les grosses branches, & charger de pousses, entretient un arbre vigoureux, quelquefois même rend confus, & ruine un arbre foible; que tailler long sur les grosses branches, & décharger de pousses, ne modere rien tout à fait un arbre vigoureux, fatigue & dégarnit un arbre foible; que tailler court sur les grosses branches, & charger de pousses, peut modérer un arbre vigoureux, & ranime un arbre foible; que tailler court sur les grosses branches, & décharger de pousses, rend l'arbre vigoureux, par les rameaux ou par les gourmands & le fait bois & ne rétablit presque jamais un arbre foible, &c. Mais nous entrerons dans ces détails sur la taille & dans plusieurs autres qui varient presque à l'infini, dont les raisons ne peuvent être sûres que dans ceux qui, ayant bien qu'il faut par conséquent connoître & avoir tous les yeux, parce

qu'ils intéressent son économie ; les autres exigeroient un grand nombre d'hypotheses moins propres à assurer qu'à ennuyer & embarrasser

Article V. *Taille d'un Arbre formé, & des Arbres en buisson*

Retournons maintenant à notre arbre, & supposons-le parvenu à l'âge de douze ou quinze ans, entretenu en bon état, bien garni de toute espece de branches, n'ayant éprouvé aucune altération considérable par ses maladies, ses accidents, ou ses fautes dans sa conduite

Pour le tailler, 1°. Je le dépalisse entiérement, & je le nettoie de joncs, osiers, feuilles sèches, & de tout ce qui peut faire accuser un Jardinier de négligence, ou servir de retraite aux insectes

2°. Je retranche tous les chicots, les calloſités provenues de coupes trop peu approchées, les branches mortes, épuisées, attaquées de gomme ou de chancres.

3°. Les branches à bois étant les parties essentielles de l'arbre, & les meres de toutes les autres branches, je lui en laisse d'abord un nombre suffisant des mieux conditionnés & commençant par le bas de l'arbre, j'y choisis pour bois les plus belles & les plus fortes branches venues à l'extrémité de la dernière taille ; & je regle la longueur de leur taille de cinq à douze pouces, suivant la vigueur & la force de l'arbre. J'allongerois même davantage un Pêcher & un Poirier qui ne seroient pas encore modérés. A mesure que je monte vers le haut de l'arbre, je taille pour bois des branches moins fortes : c'est à dire, des branches de la seconde force, ou les plus fortes des moyennes, sur lesquelles je ravale la taille. Lorsque je suis parvenu au haut de l'arbre, au lieu de tailler pour bois la plus forte branche sortie de l'extrémité de la dernière taille, comme dans le bas, ou la

moindre des deux plus fortes, comme dans le milieu, je ravale la derniere taille sur la branche moyenne la mieux placée & la mieux conditionnée de celles qui se trouvent au-dessous de plus fortes. (Je suppose que les branches taillées l'année précédente en ont produit plusieurs, ce qui manque rarement d'arriver à tout arbre sain & vigoureux.) Et je taille pour bois cette branche moyenne, soit qu'elle ait des boutons à fruit, ou qu'elle n'en ait point, elle se fortifiera assez par la suppression de la plus haute ou des plus hautes.

4° Après avoir pourvu mon arbre de branches à bois qui soient de toute nécessité, je m'occupe des branches à fruit qui remplissent le véritable objet utile de la culture des Arbres fruitiers & commençant encore par le bas, je n'en conserve que le nombre suffisant pour entretenir le plein, choisissant les plus fortes & les mieux placées, & retranchant toutes celles que leur foiblesse rend incapables de faire de belles productions & de bien nourrir. Au contraire on en conserve dans le haut de l'arbre autant qu'on peut s'établir sans faire de confusion, jusqu'à ce qu'il ne soit fatigué de sa fécondité de l'année précédente. La longueur de cette taille dépend de la position de ces boutons à fruit, de trois à huit pouces.

De toutes les branches venues sur la dernière taille, les unes n'en conservent qu'une, & c'est une branche moyenne, qui sert de branche à bois & de branche à fruit, les autres en conservent deux, la plus haute pour bois, la plus basse pour fruit. Quelquefois on en conserve davantage. On ne peut établir à ce sujet de règle précise. La vigueur de la taille précédente, la force de l'arbre, & la place en décident. Aux branches conservées sur une taille de trois ou quatre pouces, on retranche soigneusement toute branche gourmande sur une taille douce à quinze pouces ne garnit pas suffisamment, & occasionne à

des vuides ou des branches de faux bois sur un arbre que cette longue taille suppose très-vigoureux.

5°. Je décharge de toute brindille & chiffonne le bas de l'arbre, à moins qu'elles ne tiennent la seule ressource pour remplir ou prévenir un vuide (*Défin.* 3). La crainte du même défaut, ou la nécessité de consommer partie de la sève trop abondante peut en faire conserver quelques-unes dans le haut.

6° Je retranche toutes les branches gourmandes, & celles de faux bois, à moins que le besoin de l'arbre n'exige pour celles-ci un autre traitement. (*Défin.* 6)

On peut considérer le haut de l'arbre, où la sève se porte avec le plus d'abondance & d'activité, comme un arbre vigoureux, & le bas de l'arbre, qui reçoit moins de sève, comme un arbre foible. Or celui-ci doit être taillé sur les toutes branches, & déchargé des pointes, l'arbre vigoureux doit au contraire être taillé sur les moyennes, déchargé des grosses, & chargé de pointes. La même comparaison se peut appliquer au côté fort & au côté foible d'un arbre. C'est sur ce principe que est fondée notre méthode, qui partageant la sève dans le haut de l'arbre entre un grand nombre de branches foibles, où elle ne trouve que des passages étroits, atténue sa force & modere ses effets: & au contraire en réunissant dans le bas de l'arbre sur un petit nombre de branches fortes dont les issues faciles ne font point de résistance à son action, entretient, ou même augmente sa force & ses effets.

En second lieu l'arbre foible doit être taillé court, & l'arbre fort doit être taillé long. Nous observons cette regle, en prenant même à la rigueur & dans leur signification absolue les termes *long* & *court* & nous n'entendons à la regle, si nous entendons ces mots dans un sens relatif, tailler long en général, c'est tailler à dix ou douze pouces, tailler court, c'est tailler à trois ou quatre pouces mais de deux branches, l'une forte &

l'autre foible, taillées à huit pouces, celle-ci fera taillée long, & celle-là court de deux arbres, l'un vigoureux & l'autre foible, taillés à six pouces, celui-ci est taillé long, & le fort est taillé court, de sorte que la force ou la foiblesse des arbres détermine la signification des termes *taillé long*, *taillé court*, comme elle détermine celle des termes *branches fortes*, *branches foibles*. Ainsi en considérant la taille relativement à la force des branches, nous taillons court le bas de l'arbre, & nous taillons le haut fort long, puisque nous donnons aux branches basses moins de force lorsque nous taillons le haut autant, & ordinairement plus de longueur qu'aux branches fortes sur lesquelles nous taillons le bas.

En troisieme lieu le bas de l'arbre doit être plus étendu que le haut, évitant de donner à l'arbre la figure d'un demi cercle, ou comme disent les Jardiniers, de lui faire faire la queue de Paon. Nous satisfaisons encore à cette condition car le bas de l'arbre taillé sur les branches venues à l'extrémité de la dernière taille, est nécessairement plus étendu que le haut, dont la taille est ravalée.

Nota. 1° Dans les arbres à fruits à noyaux, & sur-tout les Pechers, il faut ravaler les branches qui ont porté du fruit sur la plus basse de celles qui en sont sorties, pourvu qu'elle soit bien conditionnée. Cette branche neuve & héritiere de toute la seve qu'elle auroit partagée avec la partie supprimée, nourrit beaucoup mieux son fruit, qu'une branche fatiguée du rapport.

Nota. 2° Quelquefois un arbre s'emporte avec tant de fureur qu'il est très-difficile de le contenir, de le former & de le mettre à fruit. Si l'est donc, le tailler fort court pour affoiblir ses racines, est un moyen quelquefois efficace; souvent il ne fait qu'irriter l'action de la seve, & faire naître des gourmands & du faux-bois. Ne le point tailler, ou le tailler fort long, & le charger de petites branches, est le moyen le plus usité, mais

quelquefois il augmente encore la force des racines, & par conséquent celle des branches, & l'arbre prend en peu de temps une hauteur & une étendue préjudiciables au bas & au centre : au lieu d'être bas & bien garni, il devient haut & dégarni ; ainsi cette pratique ne peut convenir qu'aux arbres qui repoussent facilement sur le vieux bois, souffrent le ravalement de leurs branches trop alongées, lorsqu'ils se sont modérés. S'il pousse une forte branche sur le haut de l'arbre, la tailler long, écuver & former sur elle une tête & comme un second étage, qu'on supprime lorsque l'étage inférieur, qui doit rétablissement l'arbre, s'est modéré & mis à fruit (on a continué de le tailler & de le rogner suivant les regles) c'est le moyen le plus sûr.

M. de la Quintinye conseille de laisser hors-œuvre des branches coupées en moignon, ou des courçons de deux pouces, ou quelques grosses branches, même de faux bois, dans les endroits où elles ne nuiront point à la forme, & ne feront point de confusion, & d'où on pourra les ôter quand celles d'où elles naissent seront à fruit. Ce moyen est le même que le précédent ; mais il est délicat de trouver place à ces branches hors-d'œuvre, sans qu'elles fassent confusion pendant qu'elles subsistent, ou des vuides lorsqu'on les retranche.

Note 3. Ne tailler que sur un œil sain, approcher la coupe, pour qu'il ne reste point de chicot, faire la coupe nette & oblique, afin qu'elle se recouvre plutôt, tailler sur un œil placé sur le dos, & non sur le devant ou le derrière de la branche, afin que ce qui en sortira pour une direction convenable, ne fasse point confusion avec celui qui forme la branche au-dessous de l'endroit où l'on coupe pour prévenir le retour de la serpette, &c. Ce sont de petits détails dont le bon sens & un peu d'habitude font facilement.

Les jardiniers de Montreuil, célebres par la culture des Arbres fruitiers, & particulierement du Pêcher, conservent également

les branches à bois, les branches de faux bois, & même les branches gourmandes les plus vigoureuses, & favorise leur extension & leur grosseur en les pliant dans une direction verticale, de la sorte indistinctement sur toutes ces branches pour bois; & pour fruit, ils taillent les plus fortes & les meilleures de celles qui en sont sorties la même année. Ils allongent leurs branches à bois de deux pieds & demi, & quelquefois de davantage lorsque l'arbre est vigoureux. A la première taille de ces branches ils ne les inclinent point, si la forme de l'arbre ne l'exige. Taillées fort long & tenues dans une direction presque verticale, elles en produisent de même force & de même nature qu'elles en ont été de même. Et lorsqu'après quelques années cette suite de tailles forme des branches d'une étendue considérable, ils profitent de leur longueur pour les faire plier, les incliner sur les côtés, & donner de l'ouverture à leur arbre; de sorte que ces branches qui occupoient le milieu & le haut de l'arbre, se trouvent placées sur les côtés. Ils traitent de même les nouvelles branches de faux bois, ou gourmandes qui en proviennent. L'intelligence, les observations, la longue expérience, & un grand maître, l'intérêt des habitants de ce village, qui toute leur vie sont occupés de la culture de leurs arbres, ont formé, perfectionné, adapté au terrein cette méthode d'une si grande considération. La taille de leurs arbres, sur-tout pendant leur jeunesse, de ne toucher que fort peu aux grosses branches, & de donner la préférence à celles que les autres voudroient supprimer. Les Propriétaires dont les espaliers sont établis dans une terre de pareille nature, terre inépuisable, & dont la fécondité en mêmes productions semble se renouveller sans cesse, ou même augmenter, pourront pratiquer cette méthode avec autant de succès que les habitants de Montreuil. Mais il faut l'apprendre d'eux, l'étudier sous eux, & cette étude exige plus d'une année. Par-tout ailleurs sa réussite est au moins très-douteuse. Les effets

tant

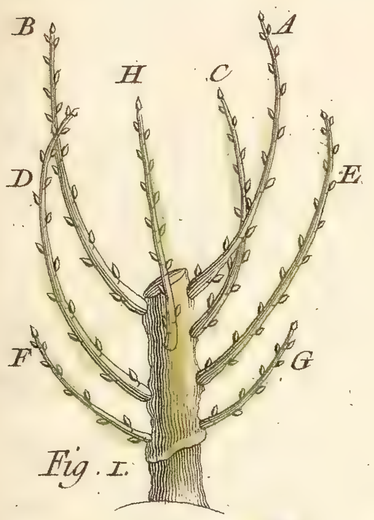


Fig. 1.

Fig. 2.

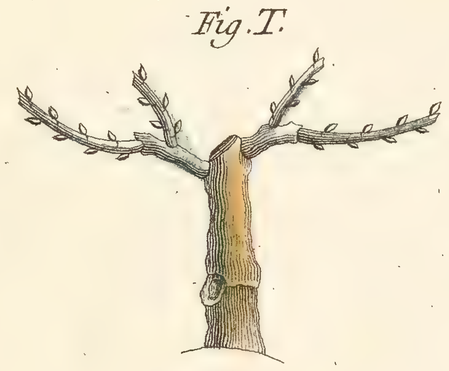


Fig. T.

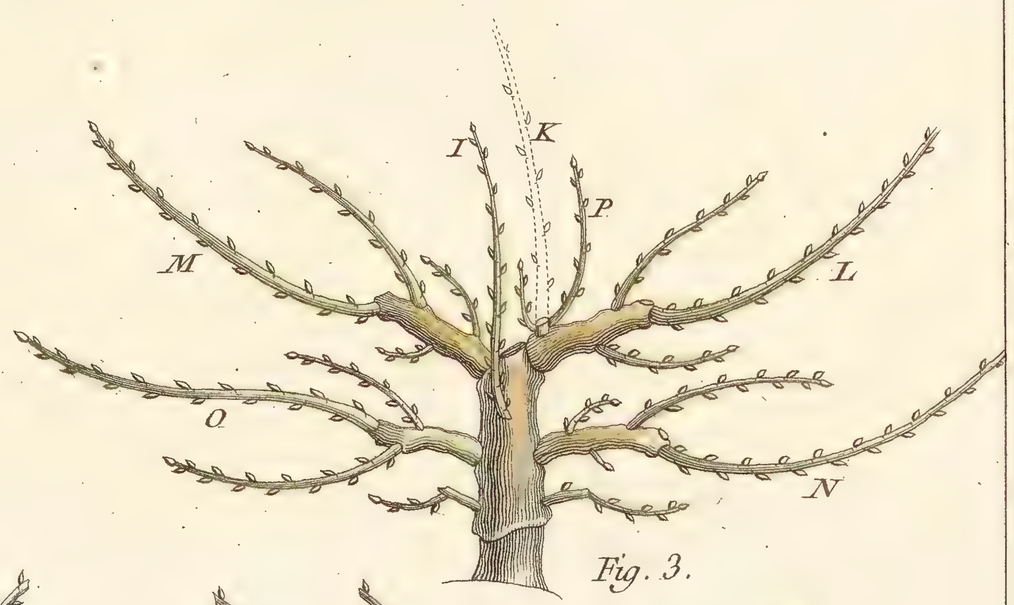


Fig. 3.

Fig. 4.

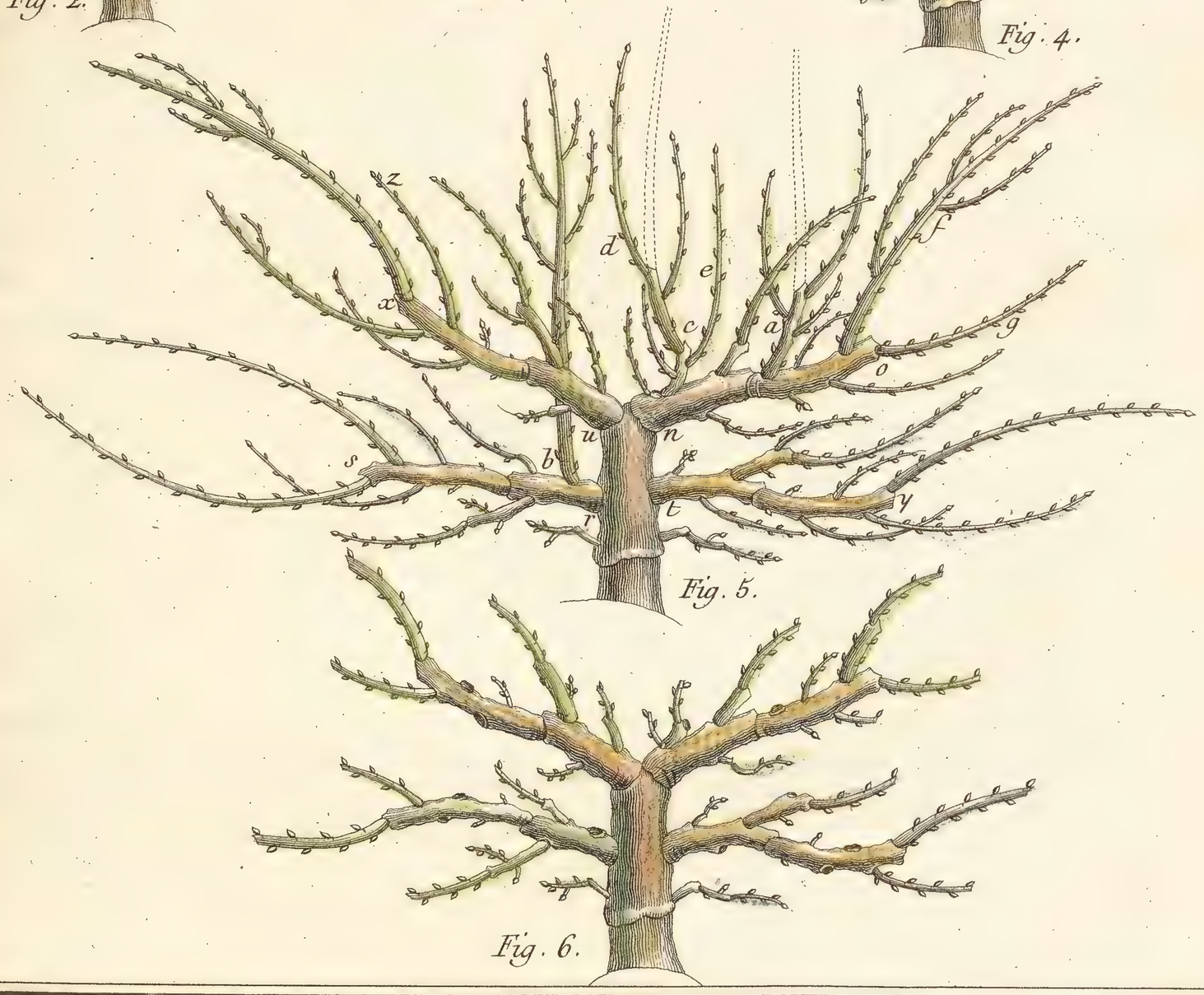


Fig. 5.

Fig. 6.

Taille.

faits dans plusieurs jardins tant de Paris que des environs par des Jardiniers de Montreuil même n'ont pas répondu aux espérances données par eux, & conçues par les propriétaires & prouvent que cette taille ne doit point sortir du lieu de sa naissance, & que personne ne la transportera dans un terrein différent, sans préjudice de ses arbres & de son utilité.

Tout l'extérieur d'un arbre en buisson doit être élevé sur trois ou quatre branches principales rangées autour d'une tige fort courte. Pendant les premières années, on peut le passer sur de petits cerceaux, afin de lui faire prendre la forme bien arrondie qui lui convient. Quoique la disposition de ses branches soit autre que celle des arbres en espalier, la taille est la même: les attentions particulières qu'elle exige sont, 1° d'entretenir tout le tour également garni: 2° de retrancher toutes les branches qui viennent en-dedans & en-dehors du buisson; celles-ci, parce qu'elles allongeroient trop d'étendue à la tête, celles-là, parce qu'elles rapprocheroient le mil eu qui doit être évidé, afin que le soleil y pénètre facilement pour aoûter le bois & mûrir les fruits: 3° de tailler court, afin que l'arbre ne prenne pas trop de hauteur, de monter, ou ravaler la taille précédente sur la plus basse des bonnes branches qui en sont sorties, est un des meilleurs moyens de tenir l'arbre bas), & que ses branches qui ne sont ni attachées, ni soutenues, puissent résister à l'effort des vents & au poids des fruits, sous lesquels de longues branches succomberoient.

Mais le grand espace de terrein que l'ombre des buissons rend incapable de toutes productions, & même difficile à labourer sous leurs branches, les a bien décrédités & fait passer de mode, & on n'en éleve plus que dans des terreins consacrés uniquement aux arbres, ou dans de très-grands potagers dont on ne cultive que le milieu des quarrés. Les arbres en éventail, en contre-espalier, en palissades, embarrassent moins les jardins, sont d'un

produit à peu-près égal, & font un ornement plus agréable à la vue.

Article VI. *Du premier Paliſſage, & des Arbres*

L'Arbre étant taillé on le paliſſe, c'eſt-à-dire, qu'on attache ſes branches dans une direction convenable, avec des loques de fer ou de bois, ou ſur un treillage avec de petits oſiers verts, ou trempés dans l'eau pour les rendre ſouples & pliants.

1° Les branches doivent être eſpacées également, afin que l'arbre ſe trouve également garni dans toutes ſes parties, & qu'il ne ſoit pas confus dans un endroit, & vuide dans un autre.

2° Elles doivent être attachées ſur les côtés, & non pas diſpoſées comme les bâtons d'un éventail, ou comme les rayons d'un cercle, afin que le bas s'entretienne garni, & que l'on ne prenne pas trop d'avantage.

3° Elles ne doivent jamais ſe croiſer ou paſſer les unes ſur les autres, à moins qu'il ne ſoit impoſſible autrement de remplir ou de prévenir un vuide.

4° Il eſt néceſſaire d'avertir qu'on a vu trop ſerré occaſionner ſur la branche des goulements, bourrelets & autres difformités, quelque ornement la gomme aux arbres qui y ſont ſujets. Quelques-uns ont eu l'art de faire paſſer l'oſier ſur un œil, que ſi l'extrémité d'une branche ne peut atteindre à la latte du treillage, on y ſupplée, ſoit par une bague de cuivre attachée au treillage, ſoit en faiſant un bout d'un oſier une eſpèce de crochet, dans lequel on paſſe l'extrémité de la branche, & attachant l'autre bout au treillage de façon que la branche ſe trouve convenablement dirigée par-deſſus de treillage. Les branches dont l'extrémité tend vers le mur, ſe courbent pour les conformer & aux contours des branches qui ont des défauts, ou de prévenir leur diſpoſition à ſe contracter; en un mot, de faire avec toute la propreté &

toutes les attentions néceſſaires le paliſſage, duquel dépend la belle diſpoſition des branches d'un arbre, & par conſéquent la régularité de ſa forme.

Après le paliſſage, on laboure les places-bandes des eſpaliers, ſi elles ne ſont point occupées par des laitues d'hiver ou autres légumes qu'on y plante trop ordinairement, & qui obligent de ne les labourer juſqu'à maturité, on ne les labourera plus, mais on leur donnera de fréquens binages pour détruire les mauvaiſes herbes, entretenir la terre facile à pénétrer par les petites pluies, & empêcher de ſe fendre.

Avril. Les intempéries de la ſaiſon dans laquelle fleuriſſent nos arbres, ſont ſouvent capables en un moment de toutes les eſpérances du Cultivateur. Des divers moyens qui ont été employés pour ſe garantir de ces fâcheux accidens, les uns, tels que des rideaux de toile qu'on ferme pendant la nuit, & qu'on ouvre pendant le jour, excepté lorſqu'il tombe de la neige, de la grêle, des pluies battantes, &c. étant d'ſpendieux, & exigeant du temps, des ſoins fréquens & de grandes attentions, outre que ces couvertures & fermetures, & lorſque le vent les agite, ne peuvent manquer d'accabler beaucoup de fleurs & de fruits noués, ils ne conviennent que dans des jardins dont les propriétaires peuvent en faire la dépenſe. Les autres, tels que des paliſſons ordinaires appliqués ſimplement contre les arbres, ou de grands paliſſons de toute la hauteur du mur, montés ſur des lattes & placés à très-peu de diſtance des arbres, ſont encore plus préjudiciables aux eſpaliers; ceux-là, parce qu'ils détachent beaucoup de fleurs & de fruits, de jeunes bourgeons, toutes les fois qu'on les ouvre & qu'on les referme, les uns & les autres, parce que ceux-ci ne reſtent pas toujours ouverts autant de temps qu'il le permet, & que ceux-là reſtent trop long-temps en place, les productions des arbres attendries & étiolées ſous ces couvertures,

périssent dès qu'on les expose à l'air & au soleil. Ajoutez la dépense, le temps, l'assiduité, l'embarras, & le peu de durée. Rien n'a paru jusqu'à présent mieux inventé que de petits auvents faits de paillassons, de planches très-minces, de grosse toile peinte à l'huile, &c placés sous le chaperon sur de petites potences fichées dans les murs, ou liées au treillage, ou attachés d'un côté au treillage, & de l'autre à des perches enfoncées dans la plate-bande à la distance convenable des murs, ou retenus par tel autre moyen que l'industrie peut suggérer. Ces auvents larges de dix-huit à vingt-quatre pouces, & de longueur à volonté, joints les uns aux autres par les bouts, se mettent en place dès que le renflement des boutons annonce une fleurison prochaine, ce qui arrive vers la mi-Février, plûtôt ou plus tard, suivant l'espece des arbres & les années plus ou moins que les autres, le terrein & l'exposition, le progrès & la disposition de la saison, &c. qui peuvent avancer ou retarder la fleurison, & ne se retirent lorsqu'il y a plus rien à craindre des injures de l'air, communément en Avril ou Mai. S'ils ne défendent pas entierement les arbres, ils en mettent au moins une partie à couvert de la grêle, de la neige, des pluies froides, de grosses humeurs, fleaux redoutables, sur-tout lorsqu'ils sont suivis du froid, car ce n'est pas le froid, mais le froid humide suivi du soleil que craignent les arbres au printemps. Ces auvents n'ont point de si grands inconvéniens que les autres abris indiqués ci-devant, & ne coûtent ni autant de fonds ni autant de dépense. On peut les employer pour les arbres en éventail, palissade & contre-espalier, en les faisant plus larges, & les disposant de façon qu'ils mettent à couvert le devant & le derriere des arbres.

ARTICLE VII. *De l'Ebourgeonnement.*

CETTE opération prise de la culture de la vigne & appliquée à tous les arbres dont on retranche les bourgeons superflus, se fait sans le secours du fer : l'action du pouce suffit, & est préférable, tant parce qu'elle est plus prompte, que parce qu'elle expose moins aux *rudimens* du bourgeon, de sorte que le retranchement est complet, & qu'il ne sort point d'autres branches d'un nœud ainsi ébourgeonné au lieu que si on coupe le bourgeon avec l'ongle ou la serpette, il naît presque toujours quelques petites branches des rudimens restés sur la branche mere.

Un arbre taillé s'empresse de venger ses pertes; & si ses forces secondent son ardeur, vers la fin d'Avril il sera garni d'un plus grand nombre de branches qu'il n'en avoit après la taille. Pour prévenir la confusion que répandroit cette multitude de bourgeons, il faut dès-lors retrancher ceux qui ne peuvent que nuire à la forme ou à la fécondité de l'arbre : tels sont 1°. ceux qui naissent sur le côté de la branche qui regarde le mur ou le côté opposé, & qui ne pourront jamais subsister dans cette direction ou 2°. ceux qui forment des anciennes tailles, ou de la tige de l'arbre, & qu'on doit regarder comme branches de faux bois, à moins qu'ils ne soient nécessaires pour sauver un vuide, remplacer quelques branches usées, ou même renouveller un vieux arbre, auquel cas on les conserve & on les traite dans cette vue. 3°. ceux qui percent ensuite ou trop près du même nœud, & qu'il faut réduire à un seul le mieux tourné & le mieux conditionné.

Mais ce premier travail n'est que comme le prélude de l'ebourgeonnement qu'on fait vers la fin de Mai. Alors presque toutes les branches sont développées sur la dernière taille & ailleurs, & elles ont fait assez de progrès pour qu'on puisse distinguer leur caractere, & déterminer le traitement qui convient à cha-

cune. Les fruits noués, arrivés, échappés aux plus grands dangers, meurent des avortons par centaines.

1° Si après des vœux d'une belle branche bois se font nouveaux, & que le bourgeon d'un grand nombre de bourgeons, on ne conserve que celui qui tient à la branche, & deux autres vers le bas de la branche à fruit bien conditionnés & placés, l'un d'un côté, l'autre sur le côté opposé, on ébourgeonne le reste.

2° Cette branche à fruit a retenu du fruit, & n'a produit aucun bourgeon, ou elle a retenu son fruit, & a produit des bourgeons, ou elle est garnie de fruits & de bourgeons. Dans les deux premiers cas, on la rabat sur le second œil, ou sur le second bourgeon.

Dans le troisième cas, le fruit a noué dans le haut, ou dans le bas, ou dans le milieu, ou dans toute l'étendue de la branche ou en petit, ou en grand nombre. D'abord il ne faut que trois ou quatre fruits, on les conserve tous. S'il y a beaucoup plus, on réduit à un nombre convenable à la force de l'arbre, à l'espèce ou à la valeur du fruit. Quatre Pêches, Poires, Pommes, Abricots des grosses espèces suffisent. Une branche à fruit peut nourrir un plus grand nombre de petites espèces de Prunes, de Pêches, d'Abricots de Hollande, &c. Un arbre vigoureux doit porter plus de fruits qu'un arbre foible, vieux, languissant. Le principe de cette règle, fondé sur la retenue de l'abondance. Lorsque deux fruits de l'espèce la plus tendre, Pêches, Abricots, &c. sont noués sur un même bouton, ce vandois ne pouvant pas nourrir tous deux à la perfection, l'un est sacrifié à l'autre, & on conserve le plus beau, & de préférence celui dans l'aisselle duquel on voit les fruits naître. On conserve les fruits noués vers la naissance de la branche de préférence à ceux qui sont noués vers son extrémité. Ayant choisi le nombre convenable de fruits les plus beaux,

les mieux placés, les mieux espacés pour bien reussir sans se nuire les uns aux autres, on supprime le surplus, & on rabat la branche sur le bourgeon qui est au dessus ou à côté du fruit le plus élevé, on pince ou on arrête, c'est-à-dire, qu'on coupe avec l'ongle l'extrémité de tous les bourgeons qui accompagnent les fruits placés au-dessous; & si à côté d'un fruit il est né deux bourgeons, on les pince aussi. Quand on a percé des bourgeons au-dessous des fruits vers la naissance de la branche, on conserve un ou deux des plus bas si l'on a besoin de bois en cet endroit, sinon on ne conserve que celui de l'extrémité de la branche, qui est nécessaire pour attirer la seve dans les fruits qu'elle porte, & on ébourgeonne tous ceux qui ne sont point accompagnés de fruit.

Cependant comme jusque vers la mi-Juin, les arbres se déchargent eux-mêmes des fruits qu'ils ne pourroient nourrir, & que l'intempérie, les insectes, le soleil, les accidents en font tomber, il est mieux de ne retrancher au temps de l'ébourgeonnement, que ceux qui ne peuvent subsister qu'au dommage des autres, ou qui par eux-mêmes ne peuvent venir à bien, & remettre au temps du palissage la suppression des autres, sur-tout si l'arbre très-vigoureux en a eu besoin pour absorber l'excès de la seve. Alors il ne faut conserver que ceux qui peuvent acquérir la beauté qui convient à ces fruits d'espalier, sans craindre de peser sur la masse du produit, un nombre médiocre de gros fruits bien conditionnés équivalant à un plus grand nombre de petits fruits pour la solidité, & le surpassant ordinairement beaucoup en bonté. Je dis ordinairement, car il y a des espèces de fruits dont les moindres sont aussi bons que les plus gros; & on laisse les arbres en porter à leur discrétion. Au reste ce retranchement n'a guère lieu que sur les Pêches, Poires, Pommes, Abricots, & sur ceux-ci, ne commence fait dès le mois de Mai. Par ce-dessus il vaut mieux ne pincer les bourgeons qui accompagnent

les fruits, que quand le noyau eſt formé dans ceux de ce genre, & quand ils ont acquis preſque leur groſſeur, ces branches ayant plus de ſeve, ils ſont nourris plus abondamment. Les fruits à pepin n'étant point accompagnés de bourgeons, cette opération ne les regarde point.

4° Si quelque bourgeon montre une vigueur exceſſive & s'annonce comme gourmand, on l'ébourgeonne, à moins qu'on ne craigne que les branches voiſines héritant de ſa ſubſiſtance, n'héritent auſſi de ſa force & ne dégénerent; car alors il vaut mieux le pincer à la cinquieme ou ſixieme feuille & le dompter par les moyens indiqués ci-devant.

Nota. 1° Les petites branches à fruit doivent être reſpectées à l'ébourgeonnement comme il a été dit.

Nota. 2° L'ébourgeonnement doit être plus ou moins rigoureux, ſuivant l'âge & la vigueur de l'arbre. Sur un arbre vieux ou languiſſant, on ne conſerve que le petit nombre de fruits & des meilleurs bourgeons, & on ſupprime les autres auſſi-tôt qu'on peut faire ſon choix, afin qu'ils ne diſſipent pas inutilement la ſeve. Sur un arbre jeune ou très-vigoureux, on ne retranche que les bourgeons mal placés & ceux qui feroient de la confuſion, & on fait ce retranchement plus tard par la raiſon contraire. L'expoſé précédent ſuppoſe un arbre qui tient le milieu.

Nota. 3° Si un côté de l'arbre prend plus de force que l'autre, on n'ébourgeonne point le côté foible 1° afin que les bourgeons reſervés ſur le côté fort étant découverts & expoſés à l'air & au ſoleil, la tranſpiration & l'endurciſſement de leurs couches ligneuſes moderent leur extenſion. 2°. afin qu'en retranchant à la ſeve une grande partie des iſſues qu'elle s'étoit faites, elle ſoit obligée de ſe rejetter ſur l'autre côté.

Nota. 4°. Il faut retirer les bourgeons qui ſe gliſſent derriere le treillage, mettre en liberté les rameaux qui ſont ferrés ou gênés par le treillage, le mur, les oſiers, &c. retablir au-deſſous du

du mo ..es branches attaquées de gomme, chancre ou autre maladie.

Les bons effets de l'ébourgeonnement sont faciles à appercevoir. Les nuits & les bourgeons réserves souffrent seuls de toute la seve que partageoient avec eux, peut-être même avec avantage, des fruits superflus & des branches inutiles ou nuisibles. Preservés de l'étiolement, l'air & le soleil leur donnent la perfection & les qualités qu'on veut de ce L'arbre ..se de la confusion, voit ses productions croître, se fortifier, s'embellir, les plaies legeres se cicatriser facilement & promptement, sans laisser craindre aucune suite fâcheuse Toutes les opérations suivantes, la taille d'hiver même sont préparées, facilitées, simplifiées par celle-ci. Mais l'ébourgeonnement, presqu'aussi nécessaire que la taille, exige presqu'autant de bon sens, d'intelligence & de connoissances Malheur à l'arbre conduit par un Jardinier automate son sort en de telles mains sera à peu-près le même que celui des Philosophe Scythe de la Fable.

ARTICLE VIII. *Du second Palissage*

LORSQUE les branches conservées à l'ébourgeonnement ont acquis assez de longueur pour faire craindre qu'elles ne soient rompues par le vent, ou qu'elles ne prennent de mauvais contours (elles sont toutes plutot ou plus tard en Juin, selon que l'année est plus ou moins avancée), il faut les bien étendre, les espacer, les diriger, les attacher avec des loquettes, ou avec du petit jonc de marais, & non avec de l'osier qui pourroit les meurtrir & les endommager

Mais ce palissage qui, pour la direction & la disposition des branches, exige les mêmes attentions que nous avons marquées pour celui qui se fait après la taille doit être precedé d'un nouvel examen de l'etat de l'arbre. Souvent à l'ébourgeonnement

la coupe de branches inutiles. Aux arbres vigoureux & jeunes, il convient d'en laisser de restes pour consommer l'excès de la sève. Des branches jugées bonnes alors ont dégénéré. Depuis l'ébourgeonnement il s'en est développé de nouvelles, tandis que celles de l'année que l'on les a retenues. Il est donc nécessaire de faire une espèce de supplément à l'ébourgeonnement.

1° Les branches inutiles coupées à l'ébourgeonnement, & celles qui sont survenues depuis sur la dernière année ou sur les anciennes, se traitent comme à l'ébourgeonnement.

2° Les bourgeons inutiles que la vigueur excessive de l'arbre a obligé de laisser, se traitent suivant l'état actuel de l'arbre. S'il est modéré, on les retranche, sinon ils se conservent encore, pourvu qu'ils ne nuisent pas trop de convenance.

3° Les branches qui portent les caractères de celles que l'on retranche, ou elles se pincent sur le premier œil, une branche est nécessaire en cet endroit. On supprime aussi les pousses gourmandes, à moins que leur retranchement ne soit préjudiciable à leurs voisines, car alors on emploie les moyens convenables pour les modérer.

4° Lorsque quelque des nouvelles branches prend trop de force, on en retranche une partie des pousses latérales, gardant déjà prédominantes, conservant les plus belles & les mieux placées. Par là on retire deux avantages, d'abord cette branche exposée au soleil, & dépouillée d'une partie des sucs qui contribuoient à son agrandissement, transpirera, s'endurcira & se modérera. En second lieu, au cas de s'être trop fort, & qu'il soit nécessaire de la tailler sur ses branches, elles seront disposées à cet usage. Lorsque ces branches trop vigoureuses sont dans le haut de l'arbre, il faut bien se garder à les rabattre sur les plus basses de celles qui en sont issues.

En un mot cette revue, & toutes celles qu'il est utile de

faire de temps en temps jusqu'au mois de Septembre, n'étant que comme une continuation ou extenſion de l'ebourgeonnement, elles doivent ſe faire avec les mêmes attentions & ſuivant les mêmes regles. Auſſi, pour ne pas multiplier les repetitions, après ce premier palliage qui vers la fin de Juillet ou le commencement d'Août, a fait faire un nouveau palliage que la propreté autant que la ſanté de l'arbre en exige quelquefois un autre en Septembre, & en général toutes les fois qu'on apperçoit une branche qui court quelque riſque ſi elle n'eſt ſoutenue, on doit la paſſer. Que toute branche qui a acquis quelque ſolidité doit être palliée & non ebourgeonnée, de peur qu'elle n'emporte avec elle un éclat conſidérable de la branche d'où elle naît, que la coupe doit être en approchant & faite avec legereté, afin de ne pas ébranler les fruits attenants que le palliage regle l'ordre, la poſition & la direction des bourgeons, comme l'ebourgeonnement en regle le nombre que ce nombre doit être tel, qu'il puiſſe ſe placer & s'etendre ſuffiſamment, & ſe nourrir ſans abondance & ſans excès qu'enfin en procurant aux fruits la jouiſſance de l'air, on doit la donner en partie à l'ombre des feuilles, où tranſpirant moins, ils acquierent plus de groſſeur, & ne les expoſer aux rayons du ſoleil que peu de temps avant leur recolte, comme il ſera dit ci-après.

CHAPITRE V

Des Maladies, & des Ennemis des Arbres Fruitiers

Les Arbres, comme les animaux, passent par différents âges; éprouvent des langueurs & des maladies; & sont exposés à de grands ennemis. Les principales maladies des Arbres fruitiers sont les chancres, la gomme, la cloque ou le brout, le blanc, la jaunisse, &c. Leurs ennemis les plus redoutables, sont les vers blancs, les pucerons, les fourmis, les hannetons, les tigres, les punaises, les limaçons, les lours, &c.

ARTICLE I. *Des Maladies des Arbres*

1° La sève altérée par des eaux putrides, ou par l'excès de fumier, rompt le tissu cellulaire en quelques endroits, sépare le corps ligneux & l'écorce qui le détache l'un de l'autre, & les corrompant de plus en plus, elle forme comme une fente, dont la qualité acre & corrosive étend & communique le mal aux parties voisines, ce qui a fait donner à cette maladie le nom de *chancre*. Si elle n'attaque que de petites branches, on les coupe, mais elle paroît sur le tronc ou sur quelque grosse branche, on enlève toute la partie chancreuse par une incision jusqu'au vif, qu'on recouvre de bouze de vache, ou de terre grasse. Et si les eaux ou les fumiers sont le principal (il peut être aussi formé par d'autres causes), on détruit ce principe en renouvellant la terre autour des racines, & facilitant l'écoulement de l'eau; mais si le mal a fait du progrès & s'est considérablement étendu sur la tige, l'arbre est perdu.

2° La sève propre des arbres à fruits à noyau s'extravasant,

produit la *gomme*, qui souvent ne leur cause aucun dommage, mais lorsque ce suc propre extravasé s'introduit dans les vaisseaux lymphatiques, y cause des obstructions dangereuses. La perte ou l'altération de la partie qui est au-dessus de ce dépôt gommeux a créé de la nécessité d'un prompt remede. Il est facile lorsque le mal n'a affecté que des branches: on les retranche à environ un pouce au-dessous du dépôt. Mais s'il a attaqué la tige, il est incurable.

3°. Au printemps, les feuilles du Pêcher, dont la *cloque* est une maladie particuliere, se froncent, se contournent, se recroquevillent, leur tissu s'épaissit; leur surface paroit grenue & comme gaufrée, leur couleur se mélange de blanchâtre, de pâle, de rouge. Le mal n'attaque non-seulement les feuilles, qui se rassemblent en rouleaux, mais encore l'extrémité des jets, qui s'enflent considérablement, & prennent les mêmes couleurs. Ce désordre arrive en peu de jours, & bientôt il est suivi d'un autre. Une multitude de pucerons s'établissent dans les bosses ou cavités des feuilles, & attirent la fourmi, de sorte que toutes les productions de l'arbre, bourgeons, feuilles & fruits, sont défigurées & souffrent beaucoup de cette complication de maux.

Les Jardiniers attribuent la cloque aux vents roux; mais ce terme est sujet à interprétation. D'autres prétendent que elle est produite par les premiers rayons d'un soleil pur & chaud après une rosée froide. Si les Pêchers en espalier au couchant donnent exemple de la cloque, cette cause paroîtroit vraisemblable; mais ils en sont quelquefois attaqués, quoique la rosée s'éparpille, & que le soleil ne brille longtemps avant que le jour parvienne à cette exposition. On accuse aussi le puceron & la fourmi; mais on en voit aucun dans les premiers jours où le vice du mal est trop subit, & son progrès trop rapide, pour avoir donné à ces insectes le loisir de naître. En quinze jours ou trois semaines, les feuilles brunes tombent d'elles-mêmes, & les fourmis et les bourgeons

endommagés le dessèchent. Mais l'on peut prévenir ce temps-là en coupant toutes les parties mortifiées de ces jets, & en ne conservant seulement que celles qui sont nécessaires pour abriter le fruit jusqu'à ce que l'arbre en ait produit de nouvelles, & en ôtant ou retranchant dans tout pour détruire les insectes. Par cette attention, on ne laisse aux parties nécessaires que ce qu'il faut pour les garantir, & on prévient la trop grande abondance de sève, qui les rendroit languissantes, & on prévient la multiplication des pucerons.

4° M. de Combes décrit fort bien une autre maladie, qu'il appelle, dit-il, » un remede comme le chancre, qui s'étend & détruit tout » déterminé. Toutes les espèces de fruits, & les arbres & les fruits mêmes deviennent noirs & gâtés. C'est une espèce » de lepre contagieuse qui se communique à tout ce qui l'environne & à ce qu'on a pas coupé, aussi-tôt qu'un arbre en est » attaqué, de sorte qu'il faut arracher, & détruire entierement un chancre » mur, qui, pour ainsi dire, contracte le mal, & qui meurt » aussi bien que l'arbre, tous les printemps votre espalier périssant » les uns après les autres. Je ne saurois dire d'où cette corruption tire son principe. L'opinion vulgaire que c'est la pluie ne me paroît pas probable, ou si elle y a quelque part, » il quelque autre cause cachée, soit que quelques boutons » qui s'attache à un endroit plutôt qu'à un autre, soit » venir corrompu, soit que quelque disposition dans le » corps de l'arbre, soit un coup de soleil après le brouillard. Quelque que soit la cause, le mal est certain, & comme » il est absolument sans remede, il faut se contenter d'en arrêter » le progrès en faisant promptement le mauvais. Cette maladie n'est point particulière au Pêcher, la Vigne, le Prunier, l'Abricotier, & même la Pomme en sont pour exemple. J'ai vu naître sur une branche de Vigne en espalier au midi En deux mois elle a grandi beaucoup d'espace sur la pierre & de l'autre côté parcourut trois toises de treillage, & atteignit

l'extremité d'une branche de Pêcher. Alors je l'arrête en coupant les branches de Vigne & de Pêcher qui étoient attaquées, & donnant deux coups de couteau à l'huile sur les mailles du treillage infectées, elle n'a point reparu dans cet espalier.

5°. Les feuilles & les extrémités des nouveaux jets du Pêcher se couvrent quelquefois d'une espece de poussiere blanche, que je crois produite par une extravasation de seve trop grossiere & mal digérée. Cette maladie, fort différente de la blanc ou de la couleur que occasionne des taches blanches sur les feuilles, altere beaucoup l'arbre & l'on a l'amputation de toutes ses parties malades est le remede le plus prompt; c'est un remede & si ces branches accourcies n'en produisent pas de plus saines, on ne peut que désespérer de la vie de l'arbre, dont les forces succombent des lors, ne pourront soutenir les nouvelles attaques de cette maladie dont la période est ordinairement de trois ans. Quelques-uns regardent comme préparatoire à l'arbre au retranchement des parties malades; ils font autour du pied une petite tranchée circulaire, & y jettent de temps en temps une voie d'eau dans laquelle ils ont délayé ou fait macerer du crotin de cheval, de brebis & autres engrais chauds, & assurent que c'est un remede souverain. L'eau seule, selon d'autres, suffit pour guérir les arbres attaqués de cette maladie.

6°. Quelquefois les bourgeons & les feuilles n'acquierent pas leur grandeur naturelle; celles-ci jaunissent & tombent avant la saison, & l'arbre dont la langueur & le dépérissement avertissent du danger, n'est secouru. Le mal vient de l'altération de l'humidité, de la sécheresse, de trop d'humidité, de l'épuisement de la terre, de quelques grosses racines pourries, du ver blanc, des fourmis rouges, &c. La premiere cause est difficile à découvrir; la connoissance des autres indique le remede. Quelques voies d'eau jettées de temps en temps au pied de l'arbre, une tranchée pour empêcher l'eau d'abreuver trop abondamment

les racines, de bonne terre neuve, de retranchement des racines pourries, des vers & des ourmis detruits, des racines rongées ou chancies, nettoyées ou raccourcies & garnies de nouvelles terres, ce sont les moyens les plus efficaces de rétablir l'arbre.

7° Dans les terres sablonneuses & légeres la tige ou quelques branches des arbres plantés en espalier au midi, sont quelquefois desséchées ou fort endommagées par la grande ardeur du soleil. Une voliche, ou de la grande paille préserve les tiges de cet accident. Souvent les coups de soleil font pourrir le côté des Pêches qui a été frappé, & donnent une amertume detestable au fruit entier. Ce mal sera rare, si on ne les découvre que quand elles tournent à leur maturité.

8° Je ne parlerai point des morts subites produites par le foudre, le tonnerre, les ardeurs chancreux cachés sous le bourrelet de la greffe, ou répandus sur les racines, &c. parce qu'il n'y a point de remede. Enfin les arbres ont leur vieillesse & leur decrepitude, & leur vie a son terme.

Article II. *Des Ennemis des Arbres.*

1° Les gros vers blancs qui se changent en hanneton ou autres scarabées, rongent l'écorce des racines des jeunes arbres. Fouiller au pied, & detruire ces insectes, c'est le meilleur remede. Mais comme ils ont fait leur dégât vers le commencement du printemps, avant leur métamorphose, il est trop tard de les chercher, lorsque la langueur ou la mort des arbres en est le dommage. Le fumier attirant ces vers, il faut éviter de mettre prés des racines, ou avoir soin de les découvrir & les visiter en Janvier ou Février.

2° Le puceron passe pour un des plus redoutables ennemis du Pêcher. Cet insecte vivipare se multiplie presqu'en naissant, &

& sa fécondité est prodigieuse. En détruisant les premiers pucerons qui paroissent sur un arbre, on détruit des générations très-prompres & très-nombreuses qu'il est très-difficile d'exterminer. Cependant on en fait périr beaucoup si on prend les feuilles qui en sont attaquées entre deux éponges imbibées d'une forte décoction de tabac (du tabac en poudre jetté sur le puceron brune, le tue dans un instant), ou d'eau de chaux vive, ou d'une dissolution de savon dans l'eau (toutes les matières oléagineuses sont pernicieuses aux insectes, mais elles nuisent aux arbres, dont apparemment elles bouchent les pores); ou d'une décoction de tabac, de fumeterre, de sauge, d'hyssope, d'absynthe & autres plantes très-fortes & amères; ou des faire cuire dans l'eau commune jusqu'à réduction de moitié ou bien on ôte les feuilles & les sommités des pousses, & on les jette dans l'eau ou dans le feu. Quelques Jardiniers brûlent ce retranchement qui occasionne la naissance de beaucoup de branches folles.

3° Les fourmis, selon M. de Réaumur, sont attirées par les pucerons dont les excrements sont sucrés. Malgré l'autorité de ce célebre Naturaliste, je crois qu'on peut encore avoir en question lequel des pucerons ou des fourmis a causé le mal. En effet, ayant donné un arbre de fourmis, elles se sont retirées sur un arbre voisin. Dès le lendemain les plus tendres feuilles ont commencé à se contourner, la contraction de leurs nervures a donné des entonnoirs le long de la queue, & le mal a fait du progrès sans que j'aye pu pendant cinq ou six jours, découvrir aucun puceron. Enfin j'en ai apperçu quelques-uns, & en peu de temps leur nombre s'est accru considérablement. J'ai encore observé que les pucerons n'ont pas subsisté long-temps sur les arbres dont les fourmis ont été délogées, que, quand les fruits sont mûrs, les fourmis les attaquent, s'ils ont la peau très-fine, comme les Pêches violettes & les Avant-pêches, ou profitent des ouvertures faites par d'autres animaux s'en nourrissent, &c

abandonnent ou négligent les pucerons, qui en font bientôt. Ces faits dont j'ai été plusieurs fois témoin, me feroient imaginer que les fourmis préparent aux pucerons des établissements dans les enfoncements qu'elles occasionnent sur les feuilles, & peut-être de la nourriture dans une multitude de petites plaies que leurs morsures font à l'épiderme & au parenchyme des feuilles, qu'ensuite les pucerons s'y logent, & selon M. de Réaumur, réparent les forces de leurs excrémens. Quoi qu'il en soit, on garde les pucerons comme des ennemis moins dangereux que les fourmis, qui fatiguent beaucoup un arbre, & le font même périr si elles s'opiniatrent à y rester durant plusieurs années consécutives. Il faut les faire tomber en secouant les branches, & ensuite envelopper la tige de l'arbre avec de la laine ou du coton imbibé d'huile d'aspic, ou d'huile d'olive, ou mieux d'huile de cade, ou bien répandre autour un godet de cette forme autour de la tige, & c'est un arbre d'espalier, le dépalisser & le tenir éloigné du treillage ou retrancher les feuilles tendres & les extrémités des pousses, car les fourmis & les pucerons ne s'attachent point au bois formé ni aux feuilles dures ou répandre quelques gouttes d'huile de cade sur la tige & sur les endroits de l'arbre les plus fréquentés des fourmis. Quelquefois j'ai vu cette huile les chasser presque en un instant & sans retour, souvent aussi elle a été sans effet.

Ces expédients & tout autre qu'on peut employer pour écarter cet insecte, procurent au moins à un arbre la délivrance de son ennemi, & l'avantage de pouvoir se remettre de ses pertes, mais c'est au préjudice de son voisin qui est aussi ou attaqué. De sorte que tous les moyens destructeurs sont préférables, comme de chercher à fourmilières, et y verser de l'eau bouillante si elle est dans un mur, y jetter de l'eau bouillante si elle est en terre ou sous des pierres. Pendant la grande chaleur du jour, pincer au pied de chaque arbre un pied de chat à mesure qu'ils

une pelotée de mousse sur laquelle on répand du miel ou quelque sirop, & ayant ces appâts dans l'eau, lorsque les fourmis y sont rassemblées en grand nombre, on vide rempli d'eau mielée, &c. Cette guerre exigeant moins de force que d'opiniâtreté à la poursuite des ennemis, on peut en confier le soin à un enfant, qui, s'il ne les extermine pas, du moins en diminuera beaucoup le nombre.

4° Les chenilles communes, les chenilles-livrées, & les hannetons, dévorent quelquefois toutes les feuilles des arbres, & attaquent le fruit même. Les détruire est le seul remede. Le savon dessous dans l'eau fait périr les chenilles, on peut en écraser ou brûler un grand nombre au revers du soleil, lorsqu'elles sont rassemblées par pelotons sur les arbres.

5° La Lisette & la petite chenille verte qui rongent les boutons & les fleurs, méritent le même traitement.

6° Les tygres sont de petits insectes ailés mouchetés de gris, de brun, de violet, &c. qui mangent le parenchyme des feuilles du Poirier, sur-tout du Bon chrétien d'hiver en espalier au midi. Je ne connois aucun drogue dont la force antipathique les chasse loin ou peu. Lorsque les feuilles sont rongées, il faut les brûler, & ratisser ou frotter rudement l'écorce de l'arbre pour enlever leur frai.

7° Les limaçons & limaces sont friands de fraises & de Pêches. Il faut les surprendre le soir & le matin ou après une petite pluie, lorsqu'ils se mettent en campagne & lorsqu'ils se retirent. Une corde de chanvre tendue le long d'un espalier de façon qu'elle touche par-tout la terre, & qui soit huilée avec du suif fondu du pied de chaque arbre, est un rempart qu'ils osent rarement franchir, par la répugnance qu'ont leur corps délicat contre les poils rudes dont elle est hérissée.

8° La punaise dont il s'agit ici, très-différente de l'insecte connu sous le même nom, est la même que la punaise d'Oranger

Coccus Cart. Fn. 72. *Pe[illegible]ulus clypeatus.* Linn. ou en diffère très-peu. C'eſt une gale[illegible] dont le corps eſt couvert d'une peau ou écaille [illegible], & [illegible] quelque[illegible] blanc[illegible], ou par le ventre au moyen d'un oſcope, cet inſecte [illegible] fixe pour [illegible] & deux cornes. Pendant [illegible] & change de place [illegible] bientôt il ſe fixe & s'attache fortement à l'écorce [illegible] & aux feuilles par des fils très-déliés qui naiſſent aux bords intérieurs de ſon écaille. Dans cet état il prend [illegible] ſa croiſſance, jette ſes œufs, & enſuite périt, ſon écaille ſe deſſèche & ſe durcit, couvre ſes œufs & une poudre [illegible] en [illegible] eſt couverte la liqueur qui remplit tout ſon corps. Ses œufs éclorent à la fin de Mai & en Juin, & la plupart des jeunes puces ſont ſortis au mois d'Août & même plutôt. Les fourmis ſont le plus grand ennemi, & leurs excrémens noirciſſent les feuilles, les branches, & le fruit même, & les rendent très-déſagréables à la vue. Pour les détruire, on racle avec le dos d'un couteau, ou l'on frotte avec un linge rude ou une broſſe les branches infectées, pendant l'hiver ou au commencement du printemps, avant que les œufs ſoient éclos peut-être auroit-il mieux valu faire dès l'automne, avant que les punaiſes ayent ſorti leurs œufs; & tremper la broſſe dans de l'eau où l'on auroit mis du ſang de bœuf. J'ai délivré des Orangers de la punaiſe, en trempant leur tête dans un baquet plein de cette eau.

9° Les guêpes font beaucoup de dégât ſur les fruits. Pour en diminuer le nombre, il faut, pendant la nuit, détruire avec le feu ou l'eau bouillante, tous les guêpiers qu'on pourra découvrir, ou mettre près des arbres un pot frotté de miel ou rempli d'eau miellée.

10° Les pieges, quatre-de-chiffre, ſouricieres, ratieres de toute eſpece, appâts empoiſonnés placés avec les précautions que tout le monde connoît, ſont les armes offenſives contre les loirs, rats, ſouris, &c. mais ſi l'on attend la maturité des fruits,

ces animaux les préféreront à tous les appâts, qui feront alors autant de.

11° On tue les oiseaux à coups de fusil; on les prend avec la glu, on les écarte avec les épouvantails.

La grêle est un fleau contre lequel il n'y a point de remede. Il faut rabattre au-dessous du mal les branches qui en ont été frappées, parce que les meurtrissures dégenerent en chancres.

Pendant l'été, arroser la tête des arbres, même de ceux de plein-vent, avec une petite pompe, c'est une très-bonne pratique, en lançant l'eau contre le dessous des feuilles, on fait périr beaucoup d'insectes qui s'y retirent, & leur œufs ou leurs petits qu'ils y déposent

CHAPITRE VI.

Temps & façon de découvrir, cueillir & conserver les Fruits.

1. LA FLEURAISON des fruits ont besoin de l'action immédiate du soleil, soit pour perfectionner leurs sucs & leur parfum, soit pour acquérir des couleurs qui les rendent agréables à la vue. Le découvrir dès le temps de l'ébourgeonnement, épargneroit ce nouveau soin. Mais outre qu'en retranchant alors un grand nombre de feuilles l'arbre pourroit en souffrir, les fruits exposés aux ardeurs du soleil, les uns seroient brûlés & tomberoient, les autres prendroient beaucoup moins de grosseur qu'à l'ombre des feuilles où la peau tendre & transpirante facilement, s'étend & cede au renflement de la chair. Il suffit donc à l'ébourgeonnement de préserver les fruits de l'étiolement, en leur procurant la jouissance de l'air, sans les priver de l'ombre nécessaire à leur conservation, & favorable à leur accroissement

Mais lorsqu'ils sont acquis pour leur grosseur ou mieux, lorsque la couleur de leur peau s'éclaircit, montre qu'ils commencent à leur maturité, on retranche d'abord, non en arrachant, mais en coupant la queue, quelques-uns sur un côté du bas; quelques jours après on en retranche d'autres sur l'autre côté, enfin après un pareil intervalle, on retranche toutes celles qui leur portent encore ombrage, de sorte qu'en six ou huit jours il se trouve entièrement découvert. On partage cette opération & la fait successivement, le fruit s'accoutume peu à peu aux rayons du soleil, & court moins risque d'en recevoir des coups dangereux. En peu de jours il prend couleur, & on peut l'augmenter en passant sur le côté de la peau qui a frappé du soleil, un pinceau trempé d'eau fraîche. Au reste, on ne découvre ordinairement que les Pêches, les Abricots, & quelques espèces de Poires qui doivent être couvertes.

II. Il y a des fruits qui ne peuvent acquérir leur parfaite maturité sur l'arbre, ce sont tous les fruits à noyaux, tous les fruits rouges, & les Figues. Les signes de leur maturité sont la couleur des uns, le parfum des autres, la faculté de quelques-uns à se détacher de la branche ou de la queue, & un peu d'habitude instruit mieux les sens que toutes les règles que nous pourrions donner. Mais la poire est un fruit dont nous avons besoin de faire quelque remarque particulière, & qui peut communiquer à tout le reste un goût désagréable. Tous ces fruits se cueillent lorsqu'ils ont du parfum, sont beaucoup meilleurs après avoir passé au moins quelques heures dans un lieu frais, qu'en sortant de l'arbre.

Quelques fruits se cueillent un peu avant leur maturité, tels sont les Poires fujetes à devenir mollasses ou cotonneuses, qui mûrissent plus lentement & plus successivement leur maturité dans la fruiterie qu'à l'arbre, parce que

Enfin, les Pêches & les Poires d'hardrey, seule reconnue de

l'arriere saison, ne mûrissent que long temps apres avoir été recueillies. On les laisse sur les arbres jusqu'à ce que les premieres gelées de la fin de Septembre ou du commencement d'Octobre obligent de les mettre à couvert : car les fruits arrivez de la gelée perdent leur saveur & se gatent bientôt ; & ceux qui sont cueillis trop tôt se fanent & n'acquierent ni maturité, ni le goût qui leur est propre. Les Poires sont plus sensibles à ces premiers froids que les Pommes, celles d'Apy peuvent ordinairement demeurer sur les arbres jusqu'en Novembre.

La Fruiterie doit être un lieu sec, si bien orienté, construit, fermé de portes & de contrevents, que la gelée n'y humecte, les deux grands côtez des fruits, ni puisse y penetrer, & que les rats & les souris n'y trouvent ni passage ni retraite. Le froid qu'on voit dans quelques fruiteries les preserve de la gelée & de l'humidité mais la chaleur qu'ils y répandent avance la maturité des fruits & en abrege la durée. Le pourtour de la chambre doit être garni d'un ou de plusieurs rangs de tablettes ou planches bordées d'une tringle de bois pour retenir le fruit. Le milieu peut être occupé par des tables ou de pareilles tablettes (Des armoires bien fermées seroient preferables aux tablettes.) Les uns couvrent les planches de papier, d'autres de paille, de mousse bien seche, &c d'autres les laissent nues. Quelques-uns étendent de la fleur de fureau sur les tablettes où doivent être placées les Pommes, qui en prennent bien le parfum, comme elles contractent aisément odeur de la paille, du bois, & de toutes les choses odorantes sur lesquelles on les laisse long-temps.

Les fruits étant cueillis par un beau temps, on les porte sur la fruiterie, on les dispose de façon qu'ils ne se touchent point les uns les autres, on met chaque espece à part, & on pose les Poires sur l'œil, parce que les indices de maturité paroissant d'abord sur cette extremité, elle doit être en

exactement. Le papier dont quelques-uns les enveloppent chacun des fruits les plus beaux & les plus precieux ne peut que contribuer à leur conservation.

Quand les derniers fruits sont placés dans la fruiterie, on ne l'ouvre plus que dans le milieu du jour, & seulement lorsque le temps est beau & sec; & dès qu'il se couvre ou devient rude & fâcheux, on la ferme exactement derriere soi. Cependant on la visite fréquemment, tant pour reconnoître l'état des fruits, que pour retirer ceux qui sont gâtés, dont la pourriture pourroit se communiquer à leurs voisins.

En Novembre, on laboure les plates-bandes des espaliers; & si l'on soupçonne que la langueur de quelque arbre vienne de la maigreur ou de l'épuisement du terrein, on l'ouvre à deux pieds de distance du pied de l'arbre, une tranchée large de trois ou quatre pieds, dont la profondeur descende jusqu'aux racines; on la remplit de bonne terre neuve, & on transporte à leurs les terres usées qu'on en a tirées. S'il n'y a pas de bonne terre à portée, il faut faire la tranchée moins profonde, afin de ne pas découvrir les racines, la remplir de fumier pourri, mais non réduit en terre comme celui de cheval, si le terrein est fort & froid; fumier de vache, s'il est leger. La tranchée demeure ouverte, & le fumier à découvert jusque vers la mi-Decembre, qu'on le recouvre avec la terre tirée de la tranchée. Au mois de Novembre on peut donner un labour profond pour mêler les terres avec le fumier, qui se fait alors bien confusément.

Quelques Jardiniers rejettent le fumier comme préjudiciable aux racines & à la qualité des fruits. Il est certain qu'on ne doit pas fumer les jeunes arbres, qui ne peuvent pas avoir épuisé la terre où ils sont plantés, à moins qu'il ne soit très-mauvais, auquel cas il faut se garder de planter d'arbres, qu'avec la motte & beaucoup d'engrais, n'y réussissent bien. Fumer autour d'un arbre est inutile, & pourroit même être nuisible à des arbres qui

qui poussent avec vigueur, & nourrissent bien leurs fruits. Mais lorsque des arbres sont modérés, il est bon de les soutenir avec quelques engrais ; & lorsque leurs productions montrent qu'ils s'affoiblissent, ou qu'ils languissent, il est nécessaire de les fumer pour les ranimer & leur fournir une subsistance plus abondante, sans craindre que la qualité des fruits en soit altérée ; car 1°. les fruits de tout arbre foible, malade, languissant, sont mauvais ou médiocrement bons : par conséquent tout ce qui peut contribuer au rétablissement de l'arbre, contribue aussi à rendre la qualité à ses fruits. 2. La plupart des fruits, & quelques-uns en particulier, comme Pêches, Prunes, Cerises, plaisent lorsqu'ils sont gros, relativement à leur espece ou variété : meilleurs ils le sont, pourvu que leur grosseur ne vienne pas d'un excès d'humidité dans le terrein : & si un petit Abricot de plein-vent est préféré à un gros Abricot d'espalier, ce n'est pas parce qu'il est petit, mais pour la qualité à laquelle l'espalier & le plein-vent mettent une différence plus sensible dans ce fruit que dans tout autre. 3°. Enfin la pratique des plus habiles Cultivateurs, autorisée par le succès, ne laisse aucun lieu de douter qu'au défaut de bonnes terres, le fumier est avantageux aux arbres.

Telles sont les regles d'éducation, de conduite & de culture communes aux arbres fruitiers. Mais n'ayant pas tous le même tempérament, & quelques-uns exigeant un régime différent, les descriptions que nous allons donner des especes & variétés de chaque genre, feront suivies des différences de culture qui leur sont propres : & quelque variété demande un traitement particulier, il sera marqué après sa description.

AMYGDALUS,

AMANDIER.

DESCRIPTION GÉNÉRIQUE.

Il y a peu d'arbres fruitiers qui s'élevent plus hauts & plus droits que l'Amandier, dans nos Provinces septentrionales même, où il paroît étranger. Pendant sa jeunesse, il a une forme agréable, mais il se néglige long-temps avant la vieillesse, il laisse pendre une partie de ses branches, & conserve peu de régularité, si l'on ne l'entretient par quelques engagés.

Ses bourgeons sont droits, assez longs & vigoureux, arrondis, lisses, verts du côté de l'ombre, rouges du côté du soleil.

Ses feuilles attachées sur la branche alternativement par des queues assez déliées, longues d'environ un pouce, sont allongées, étroites, terminées en pointe par les deux extrémités, divisées suivant leur longueur par une arrête fort saillante, des deux côtés de laquelle sortent, dans un ordre alterne, des nervures peu sensibles. Elles sont dentelées par les bords finement & régulièrement, se soutiennent fermes sur leurs queues ne se fronsent, ne se plient ou contournent en divers sens, sont d'un vert gai se conservent jusqu'aux fortes gelées, & lorsque les hivers sont fort doux, quelques-unes subsistent jusqu'à la naissance des nouvelles.

Sous l'aisselle de chaque feuille, il sort d'un à trois, & quelquefois quatre boutons, les uns à fruit, les autres à bois; ceux-ci sont moindres & moins arrondis que ceux à fruit, les uns & les autres sont couverts de plusieurs enveloppes écailleuses ou

extérieures sont pointues & couvrent d'autres intérieures qui sont grandes & blanches, membraneuses. Les boutons à bois contiennent des feuilles, qui, avant leur développement, sont pliées en deux, & appliquées les unes contre les autres par le côté. Les boutons à fruit contiennent chacun une fleur.

La fleur de l'Amandier est composée, 1°. d'un calyce concave en godet, dont le bord est découpé en cinq parties ou échancrures arrondies en dehors, & terminées en pointe. Le tube du calyce qui est appelé tuyau, & le dehors des échancrures sont teints de rouge. Le dedans du calyce est d'un jaune vif, & ses échancrures se renversent en dehors. 2°. de cinq pétales ou pétales arrondis, attachés par un petit onglet sur les bords intérieurs du calyce, entre les angles que forment les découpures. Leur grandeur varie fort. Le pétale de l'Amandier, de deux à trois pouces de longueur, & de quatre à six lignes de largeur, se termine en pointe vers le calyce; l'autre extrémité est large & fendue en cœur. Lorsqu'ils sont fanés du calyce, leur extrémité est souvent teinte de rouge en dehors, mais après épanouissement de la fleur, ce rouge se lave & s'efface beaucoup, de sorte qu'on en voit ordinairement que des légères impressions, dans le reste qui sont blanc, uni & poli. Les pétales sont fixés sur le tube du calyce, & sont divisés en deux parties égales. 3°. de vingt à trente étamines attachées sur les bords intérieurs du tube du calyce entre les membranes qui les séparent & la membrane jaune vif qui en tapisse l'intérieur, & qui est gaudronnée irrégulièrement par les élévations qu'y produisent les racines ou pieds des fleurs. Elles sont disposées par quatre ou cinq entre chaque découpure du calyce, de longueur très-inégale, les unes ayant plus de six lignes, les autres à peine deux lignes. Les filets sont teints de rouge vif à l'extrémité qui tient au calyce, ce qui fait paroître de cette couleur sur le fond de la fleur, l'autre extrémité est blanche, terminée par des

fommets d'un pore-cotyle, formés de deux capſules de forme ovoïde, qui contiennent une pouſſiere très-fine dont les molecules ſont ovoïdes lorſqu'ils ſont ouverts, ils reſſemblent au pavillon de certains champignons 4° Le centre de la fleur eſt occupé par un piſtil formé d'un embryon conique & velu, & d'un ſtyle cylindrique, long de ſix à huit lignes, ſurmonté d'un ſtigmate jaune, hemiſpherique Quand l'embryon groſſit & que le fruit eſt noué, le calice ſe detache de la queue & tombe, on voit alors qu'il eſt percé par le fond. La fleur de l'Amandier contenant toutes les parties eſſentielles de la fructification eſt hermaphrodite Elle paroît avant celles de tous les autres arbres fruitiers, du commencement de Février au commencement de Mai, ſuivant que l'hiver étend plus ou moins ſes rigueurs

L'Embryon devient un fruit ovoïde, plus gros du coté de la queue que vers ſon autre extrémité ; applati ſur ſon diametre, attache à la branche par une queue courte & tres-adherente La peau couverte d'un poil ou duvet tres-fin & tres-epais enveloppe une chair ou plutôt un brou épais d'environ une ligne, aqueux, ſec, amer, ou inſipide Sous ce brou, on trouve un noyau ligneux, de la même forme que le fruit, applati ſur les cotés arrondi par un des bords, garni ſur l'autre bord d'une arrête ſaillante qui s'etend d'une extremité à l'autre, ſe termine en pointe, un peu creuſé au bout ou la queue etoit implantée. Dans toute ſon etendue il eſt compoſé de deux tables paralleles ſeparées par un eſpace La table exterieure eſt percée de trous irréguliers. Il s'ouvre en deux ſuivant ſa longueur par l'arrête qui regne ſur un de ſes bords, & une petite rainure qui s'etend ſur le bord oppoſé On trouve dans le noyau une amande dont la peau brune & garnie de quelques groſſes fibres qui la parcourent ſuivant ſa longueur, renferme deux lobes blancs & un germe Cette amande eſt la ſeule partie comeſtible du fruit.

En comparant cette description avec celle du Pêcher, on y trouve tant de rapports, surtout entre les parties de la fructification, que plusieurs Botanistes ont compris ces deux arbres sous la même dénomination d'*Amygdales*. Mais comme dans cet Ouvrage nous ne nous proposons point de désigner à chaque arbre sa classe propre, ou sa famille naturelle, mais de faire remarquer les principaux traits qui distinguent l'arbre, de l'arbre; l'espece, de sa variété, nous avons conservé au Pêcher & à l'Amandier leur nom particulier, ayant des différences sensibles à l'œil qui ne les permettent pas de les confondre. En effet l'Amandier est plus grand & plus vivace que le Pêcher, soutient & nourrit mieux ses branches. Ses feuilles sont différentes par la grandeur, les proportions, la couleur, le pédicule, la saillie des nervures & l'enfoncement des sillons correspondans. Ses fleurs s'épanouissent long-temps avant celles du Pêcher, elles ont les pétales plus grands, d'autre forme & couleur. Enfin, le fruit de l'Amandier diffère beaucoup de celui du Pêcher, par la peau qui ne se colore jamais par sa forme, par la chair qui est aussi mince & desséchée au goût, que celle de la Pêche est abondante & excellente par le noyau qui n'est percé que de quelques trous & creusé de quelques sillons légers, au lieu que celui de la Pêche est rustique grossièrement & profondément, par l'Amande qui est propre aux usages de la table, lors même que le fruit amere, pendant que celle de la Pêche est entierement inutile, &c.

ESPECES ET VARIÉTÉS.

I. *AMYGDALUS sativa, fructu minori.* C. B. P. 44.

AMANDIER à petit fruit. AMANDIER commun.

Le port de tous les Amandiers proprement dits étant le même, ou n'ayant point de différence notable, je n'en repete point la description.

La fleur de celui-ci a quatorze lignes de diametre. Les pétales sont longs de six lignes & demie, & un peu moins larges. Leur extrémité est figurée en cœur, mais fendue peu profondément. Cette espece d'Amandier a de très-petites fleurs, aussi larges à proportion de leur longueur. Cette fleur est presque toute blanche, souvent rougeâtre aux pétales, & le calice est echinerées.

Les feuilles des bourgeons sont longues de cinq à cinq pouces & demi, sur un pouce dans leur plus grande largeur qui est plus près de la queue que de l'autre extrémité qui se termine régulièrement en pointe, le côté de la queue se termine aussi en pointe, mais moins aigue. Les queues sont longues de huit à douze lignes. Les feuilles des branches à fruit n'ont que deux ou trois pouces de longueur, & neuf ou dix lignes de largeur; elles sont moins pointues que celles des bourgeons.

Le fruit est long de treize à quinze lignes, large de dix à douze sur son grand diametre, & de huit à neuf sur son petit diametre. Il diminue considerablement & presque régulierement de grosseur vers la tête qui est terminée par un petit mamelon formé des restes du pistil, desseché. Le côté le plus arrondi, ou plutôt qui decrit une plus grande partie de l'épi, est relevé d'une côte assez saillante qui s'etend de la tête à la queue, & qui couvre la tête du noyau. La queue qui le soutient est grosse, ronde, lisse, verte, longue de deux lignes au plus, très-évasée par l'extrémité qui s'insere dans le fruit. La peau est d'un vert blanchâtre, couverte d'un duvet fort touffu.

Le noyau est de la même forme que le fruit, ayant environ une ligne & demie de moins sur chaque dimension. Il est terminé par une pointe aiguë, & contient une Amande douce, & d'un goût agréable.

Cet Amandier qui est le plus commun dans nos jardins, est assez fertile. Si on le multiplie par ses semences, les Amandiers

qui en provoquant davantage l'accroissement des fruits les rend plus longs, dégagés de gomme, & rend leur goût beaucoup meilleur. Communément on ne forme les Amandes que pour se procurer des sujets sur lesquels on greffe les espèces d'Amandiers remarquables, des Pêchers & quelques Abricotiers.

II. *AMYGDALUS dulcis, putamine molliori.* C. B. P.

AMANDE à coque tendre. AMANDIER à noyau tendre. AMANDIER des Dames. (*Planche I.*

Les fleurs de cet Amandier ont quinze lignes de diamètre. Les pétales n'ont que cinq lignes de largeur sur près de sept lignes de longueur; leur plus grande largeur est à peu près à la moitié de leur longueur, l'extrémité est fendue en cœur plus profondément que dans l'espèce précédente, les onglets sont d'un rouge vif, le dedans des pétales est blanc, excepté l'extrémité qui est légèrement teinte de rouge de chair; le dehors de quelques-uns est entièrement teint de cette couleur. Cet Amandier fleurit plus tard que les autres, & ses premières feuilles se développent en même temps que les fleurs, au lieu que dans les autres, l'épanouissement des fleurs précède la naissance des feuilles.

Les feuilles ne sont longues que de deux à deux pouces & demi, & larges de neuf ou dix lignes, soutenues droites par des queues assez grosses, longues de sept à huit lignes. Sur les bourgeons, on en trouve qui sont un peu plus grandes, & celles des branches à fruit sont beaucoup moindres.

Le fruit a de quatorze à seize lignes de longueur, de onze à treize lignes de largeur sur son grand diamètre, & de dix à onze lignes sur son petit diamètre. Sa forme approche plus de l'ovale que celle des autres Amandes, diminuant peu de grosseur vers la tête. Quoique le côté le plus plat paroisse creusé d'un petit

sillon,

filon, plutot que relevé d'une côte, ce même côté du noyau est garni d'une arrête très-saillante & tranchante. La queue est reçue dans une cavité peu profonde, bordée de quelques petits plis.

Le noyau est formé, comme celui des autres Amandes, de deux tables paralleles, dont l'intérieure est mince & assez solide; sa table extérieure est plus épaisse, mais si fragile que dans un transport un peu long, le frottement des Amandes les unes contre les autres la reduit en poussiere. Elle se forme long-temps après la table intérieure, de sorte que si vers la mi-Août on enleve le brou de ces fruits, elle s'en distingue à peine, & s'enleve en même temps. C'est ce retardement de sa production qui empêche son accroissement. Ce noyau renferme une Amande douce.

Cet Amandier est un de ceux qui meritent le plus d'être cultivés, quoique sa fleur soit un peu sujette à couler. Souvent les vieux arbres produisent des fruits dont le noyau est assez dur, mais beaucoup moins que celui des Amandes communes.

III. *AMYGDALUS amara, putamine molliore.*

Amandier à noyau tendre, & Amande amere.

Cet Amandier est une variété du precedent, dont il ne differe que par le gout de l'Amande, & par la fleur qui a de quatorze à quinze lignes de diametre. Elle ressemble plus à celle de l'Amandier commun, qu'à celle de l'Amandier des Dames; mais elle s'ouvre en même temps que la fleur de ce dernier.

IV. *AMYGDALUS dulcis, flore minori, putamine molliore.*

Amandier à petit fleur, & noyau tendre. Amande Sultane.

La principale différence entre cet Amandier & celui des Dames consiste dans la grosseur du fruit, qui est moindre. Il est commun en Provence. On y estime beaucoup une autre espece

d'Amandier dont on nomme le fruit *Amande Pistache*. Il eſt à peu près de la groſſeur & de la forme d'une pistache, & par conſéquent moindre que l'Amande Sultane même. Le noyau ſe termine en pointe, l'amande eſt fort tendre, l'Amande eſt fine & de bon goût. L'arbre ne diffère des autres Amandiers que par la petiteſſe de ſon fruit & de ſes feuilles.

V *AMYGDALUS dulcis, fructu maximo.*

AMANDIER à gros fruit, dont l'Amande eſt douce. (*Pl. II.*)

Cet Amandier, qui devroit être le plus commun dans nos jardins, paroît un peu plus vigoureux que les autres. Ses bourgeons ſont gros & forts, verts du côté de l'ombre, rougeâtres du côté du ſoleil.

Ses fleurs ſont belles & très-grandes, ayant dix-huit lignes de diamètre. Les pétales ſont longs d'environ huit lignes & demi, larges de ſix lignes, fendus profondément par leur extrémité, légèrement frangés par les bords, quelques-uns replis ou roulés en deſſous, entièrement blancs, quoique leur extrémité ſoit teinte de rouge-carmin très-vif avant leur épanouiſſement. Beaucoup de fleurs ont ſix pétales, & leur calyce ſix échancrures.

Les feuilles ont de deux à deux pouces & demi de longueur ſur un pouce & demi de largeur. Elles ſont dentelées très-finement; terminées en pointe par les deux extrémités, en pointe très aiguë par l'extrémité oppoſée à la queue. Sur les petites branches à fruit, on trouve des feuilles très-longues à proportion de leur largeur, n'ayant que cinq ou ſix lignes de large ſur deux pouces environ de long. Le côté de la queue a un peu de largeur, l'autre côté ſe termine régulièrement en pointe. Le pédicule des feuilles eſt délié & long de ſix ou ſept lignes.

Ses fruits ſont gros; quelques-uns ont plus de deux pouces

de longueur quatorze ou quinze lignes de largeur sur leur grand diamètre, & douze ou treize lignes sur leur petit diamètre. La queue est grosse & courte, implantée dans un enfoncement tout-à-fait bordé de plis, cette extrémité du fruit est beaucoup plus grosse que l'autre qui se termine par une pointe ou un gros mamelon conique. Le côté qui comprend la plus grande partie de l'ellipse est divisé, suivant sa longueur, par une rainure assez profonde. La queue est rarement plantée au milieu de l'extrémité du fruit, mais très-obliquement, & presque sur le côté. Le brou est épais d'une ligne, ainsi le noyau qui est de même forme, n'a qu'environ deux lignes de moins sur chaque dimension. Son bois est dur, son arrête est à peine sensible. Il renferme une grosse Amande, ferme & très-bonne.

VI. *AMYGDALUS amara, fructu majore.*

AMANDIER à gros fruit, dont l'Amande est amère.

C'est une variété du précédent, dont l'Amande est amère. Il a deux autres variétés, l'une douce, l'autre amère, dont le fruit est très-gros, mais d'une forme beaucoup moins allongée, & presque ronde.

VII. *AMYGDALUS amara.* C. B. Pin.

AMANDIER à fruit amer.

Je ne sais si cet Amandier est une variété de l'Amandier commun à fruit doux n°. 1. Le port & le feuillage sont assez semblables; mais la fleur & le fruit different

1°. La fleur de celui-ci est plus grande (quinze ou seize lignes de diamètre). Les pétales sont moins larges à proportion de leur longueur, tombent plus profondément en cœur, se conservent, après leur développement, une teinte de rouge très-legère, qui est plus marquée à leur onglet.

2° Le fruit eſt beaucoup plus allongé, & terminé en pointe plus longue & plus aiguë. Il a quatorze ou ſeize lignes de largeur, huit ou neuf lignes d'épaiſſeur ſur ſon grand diamettre, & ſix ou ſept lignes ſur ſon petit diametre.

Il a une variété qui differe par le fruit qui eſt beaucoup plus petit dans toutes ſes proportions, n'ayant qu'un pouce de longueur, ſept lignes d'épaiſſeur ſur ſon grand diametre, & ſix lignes ſur ſon petit diametre. Elle differe beaucoup plus par la fleur qui a de deux ſeptaines deux lignes d'étendue, & dont les petales ſont fort etroits (cinq lignes & demie) à proportion de leur longueur (huit lignes & demie), fendus profondement en cœur, & légérement teints de rouge à leur onglet.

VIII. *AMYGDALUS Indica*, nana. H. R. Par.

AMANDIER nain des Indes. (*Pl. III*)

La hauteur de cet arbriſſeau excede rarement deux pieds & demi, & ſes plus fortes tiges ſont au plus de la groſſeur du petit doigt. Elles périſſent ſouvent avant d'y être parvenues, & l'arbriſſeau ſe renouvelle par les rejets & les drageons qu'il produit en grand nombre.

Ses bourgeons ſont droits & garnis de feuilles diſpoſées dans un ordre alterne. Sous l'aiſſelle de chaque feuille il ſe forme quatre ou cinq yeux, dont un ſeul eſt œil à bois. Les ſupports ſont gros & très ſaillans.

Ses feuilles ſont d'un vert pré, longues, terminées en pointe par les deux bouts, mais leur plus grande largeur eſt beaucoup plus près de l'extremité que de la queue, au contraire des feuilles de tous les autres Amandiers. Leur dentelure eſt fine, régulière, très aiguë & aſſez profonde. Les grandes feuilles des bourgeons vigoureux ſont longues de trois pouces ou trois pouces & demi, & larges de neuf à douze lignes. Les autres ſont beaucoup moindres

& plus étroites à proportion de leur longueur. Leur queue assez grosse & courte, se prolongeant jusqu'à leur extrémité, forme sur toute sa longueur une arrête très-saillante, d'un vert-blanc. Les nervures latérales sont à peine sensibles, si-non sur les petites feuilles.

Ses fleurs sont composées 1°. d'un calyce en godet, divisé en cinq échancrures terminées en pointe obtuse. Le tube est long de deux à trois lignes, son diametre aux angles de ses échancrures est d'une ligne & demie, & d'environ une ligne par le bas qui est recouvert de quelques écailles. Il est formé d'une ou de plusieurs membranes minces sur lesquelles on distingue des raies ou de petites côtes fauves qui sont formées par les filets des cramoisies qui y prennent naissance. Les échancrures sont longues d'environ une ligne & demie. 2° de cinq pétales de couleur de rose plus foncé vers l'extrémité que vers le calyce, longs de six lignes, larges de deux ou deux lignes & demie, diminuant régulièrement de largeur depuis l'extrémité qui est arrondie, jusqu'au calice où ils sont attachés entre les échancrures. 3° d'une vingtaine d'étamines dont les filets sont d'un rouge pâle, & les sommets jaunes, divisés par une raie rouge. Elles ne tombent point après la chûte des pétales; mais elles se tiennent roides & droites sur le disque de la fleur. 4°. d'un embryon conique, surmonté d'un style terminé par un stygmate; le pistil entier a trois ou quatre lignes de longueur. D'un même nœud il sort d'une à quatre fleurs & un bourgeon dont les premieres feuilles se développent en même temps que les fleurs, en Avril. Ce mélange de feuilles & de fleurs dont toutes les branches sont parsemées, rend cet arbrisseau très-agréable à la vue dans cette saison.

Ses fruits sont petits & rarement abondants. Ils sont longs d'un pouce, larges de huit lignes, épais de cinq lignes. Ils se terminent en pointe, & diminuent aussi de grosseur vers la queue qui est fort courte. Leur brou est couvert d'un duvet roux,

long, nue & plate. Le noyau dépouillé du brou, eſt long d'onze lignes, large de neuf lignes & demie, épais de quatre lignes, rendu fort comprimé, applati par ſes bords. L'extrémité où la queue étoit attachée, ſe termine en pointe obtuſe, ſillonnée par quelques ſillons peu larges & peu profonds qui ne s'étendent que ſur cette extrémité du fruit, & trois plus conſidérables qui regnent ſur un côté entier à la place de ceux qu'on trouve ſur les Amandes ordinaires, l'extrémité oppoſée ſe termine en pointe fort aiguë. La ſurface de ce noyau n'eſt que rarement percée de trous, mais unie. Il renferme une Amande oblongue de ſept lignes, large de quatre lignes & demie, épaiſſe de deux lignes & demie.

Les fruits de ce joli arbriſſeau étant inutiles, ou peu eſtimés à cauſe de leur petitesſe, & de leur amertume, il doit être rangé parmi les arbriſſeaux d'ornement, plutôt que parmi les arbres fruitiers. Mais ſi, le plaçant dans l'Orangerie, ou la Serre chaude pour hâter ſa floriſon, on pouvoit faire féconder ſes fleurs par celles d'une bonne eſpece d'Amandier, ſes ſemences produiroient peut-être des Amandiers nains, dont les fruits ſeroient utiles.

Il ſe multiplie facilement par ſes ſemences, les drageons enracinés, & la greffe ſur l'Amandier commun.

Je ne devois pas joindre l'Amandier nain à l'eſpece douteuſe, parce qu'il ne porte jamais de fruit, & que d'ailleurs il n'eſt pas décidé s'il doit être placé avec l'Amandier, ou le Pêcher, ou le Prunier.

J'omets auſſi l'Amandier du Levant à feuilles argentées ou farinées, parce que ne donnant que de petits fruits dont l'Amande eſt amere, il ne mérite pas d'être cultivé comme arbre fruitier.

IX. *AMYGDALO-PERSICA.*

AMANDIER PÊCHER. Amande-Pêche. (*Pl. IV.*)

CET arbre tient du Pêcher, & davantage de l'Amandier. Il eſt vigoureux, ſe leve & ſe ramifie en pyramide. Par ſa taille & ſon port il reſſemble aux Amandiers.

Ses bourgeons ſont verts.

Ses feuilles de grandeur & de forme moyennes entre celles du Pêcher & celles de l'Amandier, ſont unies, étroites, d'un vert blanchâtre, denteleés très-finement par les bords.

Ses fleurs ſont fort grandes, preſque blanches, teintes très-legerement de rouge, plus reſſemblantes à celles de l'Amandier qu'à celles du Pêcher.

On trouve ſur le même arbre, & ſouvent ſur la même branche, deux ſortes de fruits. Les uns ſont gros, ronds, diviſés ſuivant leur longueur par une gouttiere, très-charnus, & ſucculents comme la Pêche; leur peau & leur chair ſont vertes; leur eau eſt amere: ils ne ſont comeſtibles qu'en compote. Les autres ſont gros, alongés, non pas gros, brou ſec & dur, qui ſe fend comme celui des Amandes, lorſque le fruit eſt mur, vers la fin d'Octobre. Les uns & les autres ont un gros noyau qui n'eſt point ruſtiqué comme celui du Pêcher; il contient une Amande douce.

La plupart des caracteres de cet arbre ſont donc les mêmes que ceux de l'Amandier. Il eſt vraiſemblable qu'il a été produit par une Amande dont la fleur a été fécondée par la pouſſiere des étamines d'une fleur de Pêcher.

CULTURE

LES Amandiers ſe multiplient par les ſemences qu'on fait germer dans le ſable, qu'on plante, qu'on cultive & conduit

comme il a été expliqué ci devant dans la Culture générale des Arbres Fruitiers. Mais les semences varient; & des Amandes recueillies sur le même arbre peuvent donner des arbres de différentes espèces, à gros fruit, à petit fruit, à noyau dur, à noyau tendre, à Amandes douces, à Amandes ameres. De sorte que les espèces estimables se multiplient plus sûrement par la greffe en écusson sur les Amandiers élevés de semences.

L'Amandier se plaît dans un terrein léger, & qui ait de la profondeur. Dans les terres fortes, compactes & glaiseuses qui lui conviennent le moins, & dans lesquelles il reprend plus difficilement que dans toute autre, il vaut mieux le semer & le greffer en place, que de l'y transplanter d'une pépiniere.

Je n'ai point vu d'Amandiers en espalier. Sans doute ils y réussiroient fort bien, & en fruit y acquerroient un degré de maturité auquel il parvient rarement en plein vent dans notre climat. J'ai vu des berceaux couverts d'Amandiers à gros fruit n° 5, qui donnoient beaucoup de fruits, & qui faisoient un bel effet au printemps par leurs grandes fleurs. On en forme de grands plein-vents qui, dans les terreins chauds & bien exposés, donnent des fruits abondants & assez mûrs pour servir aux mêmes usages que les Amandes qui nous viennent du Languedoc, de la Provence, de la Touraine ou Barbarie, d'Avignon, &c.

USAGES.

Les Amandes s'emploient & pour les alimens & en Medecine dans l'un & l'autre usage on consomme beaucoup plus d'Amandes douces, que d'Amandes ameres.

1°. Dans le mois de Mai, on fait des compotes de jeunes Amandes, avant que leur noyau ait acquis aucune solidité. Si ces compotes sont médiocrement bonnes, elles plaisent au moins par l'espérance qu'elles donnent de voir bientôt paroître les premiers fruits rouges.

2° Dans le mois de Juin on mange avec plaisir des Amandes vertes. Comme le bois du noyau est encore tendre, on le rompt facilement avec les dents, & on en tire l'Amande qui est alors d'une fraîcheur & d'une saveur très-agréables.

3°. Pendant l'hiver, on mange des Amandes seches; on préfere les Amandes des Dames, les Amandes Sultanes & les Amandes Pistaches, parce que le bois tendre de leur noyau se rompt aisément, étant comprimé entre le pouce & l'index. Quoique les Amandes douces passent pour nourrissantes, on les mange seules & sans préparation en petite quantité. Quelques-uns trouvent deux ou trois Amandes ameres agréables, mais elles incommodent ceux qui ont le genre nerveux foible & très sensible.

4° Avec des Amandes douces pelées & mondées dans une quantité d'eau suffisante, on fait une liqueur blanche qu'on nomme *Lait d'Amandes*, & qui s'emploie comme le lait de vache pour la soupe, le riz, la bouillie, le caffé, &c. on y ajoute un peu de sucre, &, si on veut, de fleur d'Orange. Les Amandes doivent être mondées. Il faut environ quatre onces pour chaque pinte d'eau.

5° On torrefie au four des Amandes seches dans leur noyau. Alors la peau, qui est un peu âcre, se détache aisément, & les Amandes prennent un petit goût de pralines, sont plus agréables. En Provence on les appelle *Amandes torrades*.

6° Avec les Amandes douces on prépare dans les Offices différents mets qu'on rend plus agréables par le mélange de quelques Amandes ameres, grillées, brûlées, malaxées, moulées, confites, &c. On en garnit aussi des dragées, pralines, nogat, &c.

7° Les Amandes douces servent à faire l'orgeat, elles font la base des émulsions, & l'on y joint quelques Amandes ameres pour en relever le goût.

8° On monde les Amandes de leur peau, qui se détache facilement lorsqu'elles ont trempé dans l'eau bouillante, &c.

pile enfuite dans des mortiers, ou bien on les broie avec de grands moulins à bras, enfin on les porte fous un preſſe pour en exprimer l'huile. Celle d'Amandes douces eſt employée pour calmer la toux & les grandes douleurs de colique. L'huile d'Amandes ameres ſert extérieurement pour la réſolution des tumeurs, & la ſurdité. Le marc des Amandes qui reſte après l'expreſſion de l'huile, ſert à faire une pate propre à decraſſer & adoucir la peau.

Les Amandes ameres ſont un violent poiſon pour la plupart des oiſeaux, l'huile d'Amandes douces eſt un antidote efficace & tres-prompt.

La plus grande partie des Amandes ſeches qui ſe conſomment dans notre climat, ſe tirent de Genes, d'Eſpagne & de nos Provinces meridionales. A quelque uſage qu'on les emploie, il faut rejetter celles qui ſont rances.

L.B. del.

Amandier des Dames.

L. B. del.

Amandier à gros fruit.

L.B. del.

Amandier Nain.

Mag. Bassporte del Herisset fils Sculp.

Pêche-Amande.

ARMENIACA.

ABRICOTIER.

DESCRIPTION GÉNÉRIQUE.

L'ABRICOTIER est un arbre de moyenne grandeur, qui s'eleve peu, mais qui étend beaucoup ses branches

Ses bourgeons forts & vigoureux, ont l'ecorce lisse, & ordinairement teinte de rouge du côté du soleil. Ils portent des yeux simples, doubles, triples, & dans quelques especes, groupés en plus grand nombre sur un même support.

Ses feuilles sont attachées sur le bourgeon dans un ordre alterne, par des queues longues & foibles qui les laissent pendre. Elles sont larges du côté de leur epanouissement, & se terminent en pointe leur forme approche beaucoup de celle des feuilles de Peuplier, leur grandeur, leurs proportions, leur dentelure, & les glandes servant les especes. Dans le bouton, elles sont pliées en deux. En naissant, elles sont accompagnées de stipules frangées, souvent colorées, qui se dessechent & tombent avant que les feuilles ayent acquis leur grandeur

Ses fleurs sont composées 1° d'un calyce, dont le godet haut d'environ deux lignes, surmonté par le fond, qui est garni des écailles du bouton, & est attaché à la branche par un petit pedicule long d'une demi-ligne au plus Le bord du godet large d'environ trois lignes, se divise en cinq echancrures longues de trois lignes, larges d'autant, terminées en pointe obtuse, creusées en cuilleron, & ordinairement renversées sur le godet.

Le dehors du calyce & de ses échancrures, excepté le fond du godet, eſt d'un rouge foncé. Le dedans du calyce eſt d'un verd-clair, & le dedans de ſes échancrures eſt partie verd, partie rouge. Il y a cinq petales blancs, diſpoſés en roſe, larges de ſix lignes, hauts de cinq, plus creux que plats ou concaves, arrondis, ſouvent frangés par les bords, attachés par un petit ongle aux bords intérieurs du calyce avec lequel ils échancrent. Il y a 30 de vingt à trente étamines attachées aux parois intérieures du godet, leurs fommets ſont jaunes, & leurs filets longs de trois à quatre lignes ſont blancs. Elles ſe ſoutiennent droites, paſſent au-deſſus de la fleur autour du piſtil, diſpoſition que les fommets font repandre leur pouſſiere. Il y a un piſtil d'environ ſix lignes, blanc, rond de cinq à ſix lignes, formant d'un ſtigmate, repoſe ſur un embryon rond, verd-clair, placé au fond du calyce. La fleur d'un Abricotier s'ouvre de la mi-Mars au commencement d'Avril. Elle eſt la même dans toutes les eſpeces, qui elle ne differe que par un peu plus ou moins de grandeur.

L'embryon devient un fruit charnu, rond, ou approchant de cette forme, divisé ſuivant ſa hauteur par une goutiere, couvert d'une peau mince, un peu velue, très-adherente à la chair, attachée à la branche par une queue fort courte, enfermant un noyau applati ſur ſes bords, raboteux, comme chagriné, rayé ſur un de ſes côtés de trois à quatre, dont celle du milieu eſt plus vive & plus ſaillante, contenant une amande compoſée de deux lobes & portant ſon germe à ſa pointe. La groſſeur & les proportions du fruit, la couleur de ſa peau, le goût & la conſiſtance de ſa chair, le goût de ſon amande, le temps de ſa maturité, &c. varient ſuivant les eſpeces d'Abricotiers.

ESPECES ET VARIÉTÉS.

1. *ARMENIACA fructu parvo, rotundo, pulchre rubente, primum florente præcox.*

Abricot précoce. Abricot hâtif rouge. (*Pl. I.*)

Les bourgeons de l'Abricotier précoce sont gros, rougis du côté du soleil, verds du côté de l'ombre. Vers leur naissance ils sont verdâtres, tiquetés de petits points gris.

Les boutons sont gros, alongés, pointus, couchés dans presque toute l'épaisseur du bourgeon, peu écartés les uns des autres.

Les feuilles sont larges, d'un beau verd, concaves, ou creusées en cuilleron, dentelées & sur-dentelées peu profondément. Elles ont environ trois pouces & demi de large sur une pareille longueur. Leur queue est longue de douze à dix-huit lignes, rouge foncé du côté qui est exposé au soleil. La grosse nervure & quelquefois les nervures secondaires se teignent également de rouge. Celles-ci naissent les unes dans un ordre alterne, les autres dans un ordre opposé, au nombre de cinq ou six principales des deux côtés de la grosse, & s'étendent aux bords de la feuille, sur laquelle elles décrivent des lignes courbes; elles sont fort saillantes sur le dehors de la feuille; sur le dedans, elles ne sont marquées que par des lignes d'un verd clair, sans profondeur. L'ordre, le nombre, la direction, &c. de ces nervures étant les mêmes dans toutes les espèces d'Abricotiers, nous n'en ferons plus mention.

Le fruit est petit, arrondi dans son diamètre qui est de quinze lignes sur treize lignes de hauteur. Un bon terrein & un espalier changent quelquefois ses proportions & sa forme. Il a ordinairement dix-sept lignes sur cette grande diamètre, quatorze lignes sur l'autre petit diamètre, & treize lignes de hauteur. Une rainure très-marquée, quoique serrée & peu profonde, divise un de ses côtés suivant sa hauteur. Sa queue longue

d'environ une Ligne & demie, eſt plantée dans une cavité étroite & profonde.

La peau eſt un peu amere lorſque le fruit a mûri ſous les feuilles ou hors de l'arbre. Le côté de l'ombre eſt d'un beau jaune, le côté oppoſé eſt d'un rouge aſſez charge

La chair eſt d'un jaune plus foncé, & juteuſe lorſqu'

L'eau eſt aſſez abondante. Quelques-uns croient y trouver un petit goût muſqué

Le fruit a deux pouces de hauteur, ſept lignes de largeur, & ſix lignes d'épaiſſeur. Ces trois groſſeurs ſont à une ligne de plus ſur chaque dimenſion. Il eſt beaucoup plus renflé du côté de l'arrêt, que du côté oppoſé, où il a à peine deux Lignes d'épaiſſeur. Son amande eſt amere

Cet Abricot mûrit au commencement de Juillet.

II. *ARMENIACA fructu parvo, rotundo, albido, præcoci.*

ABRICOT blanc. ABRICOT-Pêche.

CET Abricotier eſt évidemment une variété du précédent, auquel il eſt preſqu'entierement ſemblable. Ses boutons ſont moindres & plus courts, ayant preſqu'autant de baſe que de hauteur. Ses feuilles ſont un peu moins grandes, & leur denture eſt moins profonde, elles ne ſe creuſent point en dedans, elles ſe ferment plutôt en gouttiere.

Son fruit reſſemble, pour la forme, à l'Abricot marſeillais, un peu, applati par l'extrémité où la queue eſt plantée, & même un peu par l'autre extrémité, bien arrondi ſur ſon diametre qui eſt de quinze à ſeize lignes, ſur ſeize ou dix-ſept lignes de hauteur. Les plus gros ont dix-huit lignes de diametre & quatorze lignes de hauteur.

La peau eſt couverte d'un duvet fin plus ſenſible que ſur les autres Abricots, moins que ſur les Pêches. Le côté de l'ombre

est d'un blanc de cire qui jaunit foiblement en approchant au côté opposé. Celui-ci, lorsqu'il est exposé au soleil, se colore legerement de rouge brun. Le fruit qui meurit sous les feuilles demeure tout blanc.

La chair est fine & delicate. Le côté de l'ombre est blanc, l'autre côté devient d'un jaune un peu moins clair que la peau.

L'eau est abondante, douce, peu relevée, imitant un peu le goût d'une Peche de médiocre bonté.

Le noyau est adherent à la chair, large de dix lignes, haut de sept lignes, épais de six lignes, court, presqu'également obtus par les deux extrémités, de sorte que sur son diametre il est elliptique. Le côté le plus renflé est bordé d'une arrête fort vive, accompagnée de deux autres (quelquefois de quatre autres) moins saillantes. Son amande est amere.

Sa pepinière accompagne, & souvent precede celle de l'Abricot musqué.

On cultive cet Abricotier plutôt pour l'abondance & la precocité, que pour la bonté de son fruit, qui dans les années froides & humides, pourrit sur l'arbre au lieu de meurir.

III. *ARMENIACA vulgaris, fructu majore.*
ARMENIACA fructu majore, nucleo amaro. Inst.
Abricot commun. (*Pl. II.*)

L'Abricotier commun rapporte beaucoup, & devient le plus grand des Abricotiers.

Ses bourgeons forts & vigoureux sont rouges du côté du soleil, verds du côté opposé.

Ses boutons sont longs, pointus, triples, & souvent en plus grand nombre à chaque nœud.

Ses feuilles sont grandes, d'un beau verd, dentelées assez profondement. Leur largeur est d'environ quatre pouces sur une pareille longueur.

L'Espalier & le Plein-vent semblent faire varier ses fruits plus que ceux de ses autres Abricotiers, pour la grosseur, la forme & le goût. 1° En plein-vent il acquiert moins de grosseur, & ses plus beaux excèdent rarement vingt lignes sur leur grand diamètre, sur l'autre petit diamètre, & onze de hauteur. La couleur y conserve plus de rapport avec le pêcher, & se change en taches brunes & fauves sur les fonds panachés de jaune, & d'un jaune fonce, qui les fait rejetter pour les confitures, mais leur goût excellent les fait préférer pour la table. 2° En espalier il devient plus gros; mais souvent il s'alonge en forme dont le grand diamètre est de vingt-cinq lignes, le petit de neuf de vingt lignes, & sa hauteur de vingt-six. Ils sont beaux & bien unis, quelquefois bossus, quand d'une ligne vingt-cinq lignes, leur petit diamètre de vingt-trois lignes, & leur hauteur de vingt-quatre lignes. A moins qu'on ne le cueille avant le temps de sa maturité, il se ride un peu, devient un peu pâteux, & sur ces points ce fruit, si parfumé d'ailleurs, en a peu. Abricot, fort délicat de pêche vert, d'appétissant un peu jaune. La chair est d'un beau fondante presque coupée jusques Le côté qui a été vivement frappé du soleil, prend un rouge foncé, comme ces pêches qui se couvrent d'un vernis de fine gomme, autre côté le fond d'un beau jaune vif, & dans sa chair est d'un jaune plus ambré que sa peau.

Le noyau d'un gros Abricot long d'espalier est haut de deux pouces, épais de six lignes, large de neuf lignes, il est rapporté à la pointe, & est relevé de trois arêtes & trois sillons, il pèse huit grains, son amande est douce, & a un goût de noisette. Son arbre est ainsi :

Il marque de ses pousses s'il est en espalier en nectar avec les dernières Abricots pêches rouges. IV.

IV. ARMENIACA fructu parvo, oblongo, nucleo duro.

Abricot Angoumois. (*Pl. III.*)

Cet Abricotier est moins grand que les précédents.

Ses bourgeons sont menus, très-longs, droits, aîlés & brillants, l'écorce du vieux bois se couvre d'un épiderme blanchâtre ou cendré.

Ses boutons sont gros, ovales, triples dans toute l'étendue du bourgeon.

Ses feuilles qui le distinguent bien de tous les autres Abricotiers, sont petites, dentelées finement & profondément, pendantes à des queues longues de quinze à vingt lignes. Les deux extrémités se terminent en pointe, elles portent plus ordinairement que les feuilles des autres Abricotiers, deux petites oreillettes à leur épanouissement. Leur longueur est de trois pouces un quart, & leur largeur de deux pouces deux lignes. Celles de l'extrémité des bourgeons sont souvent crispées sur leur plat, comme celles de l'Abricotier commun, mais elles s'allongent toujours du côté de la queue.

Son fruit est petit, divisé suivant sa hauteur par une gouttière peu marquée, plus sensible par l'inégalité des levres qui la bordent, que par sa profondeur, elle se termine à la tête du fruit par un petit applatissement, & à l'autre extrémité par une cavité étroite & profonde, dans laquelle s'implante la queue longue d'environ deux lignes. Son grand diametre est de quatorze à quinze lignes; son petit diametre de treize à quatorze lignes; & sa hauteur quelquefois moindre, quelquefois plus grande, le plus souvent égale à son grand diametre quelques que soient ses dimensions, sa forme est ordinairement arrondie.

Sa peau, du côté du soleil, est d'un beau rouge foncé aquarellé de pourpre; le côté de l'ombre est d'un jaune-rougeâtre.

Sa chair est tendante, d'un jaune pref[que] rouge.

Son eau est abondante, vineuse, d'un goût très-relevé & agréable, quelquefois aiguisé d'un peu d'acide.

Son noyau n'est point du tout adherent à la chair; sa hauteur est de sept lignes & demie, sa largeur de sept lignes, & son épaisseur de quatre lignes & demie. Sa [illegible] paroît presque rond. L'amande est douce & agréable à manger, avant le goût d'une aveline nouvelle; sa peau même a très-peu d'astringence.

Cet Abricot mûrit vers la mi-Juillet, avant l'Abricot commun.

V. *ARMENIACA malo parva, rotunda, nucleo dulci, amygdalum parvum & avellanam, sapore referens.*

Abricot de Hollande. Amande Aveline. (*N° 18.*)

L'Abricotier de Hollande est inférieur en grandeur à l'Abricotier Angoumois. Il est très-fécond, & manque rarement à rapporter, sur-tout lorsqu'il est en espalier, & greffé sur le Prunier de Cerisette greffé sur le Prunier de Sainte Julien, il donne moins de fruit, mais il le donne plus gros.

Le bourgeon est assez gros, rouge clair du côté du soleil, vert du côté de l'ombre, tiqueté de très-petits points gris.

Le bouton est allongé, pointu, triple dans toute l'étendue du bourgeon.

Les feuilles sont, les unes de longueur égale à leur largeur, deux pouces six lignes, la plupart beaucoup plus longues que larges, trois pouces sur deux pouces quatre lignes, à grosse nervure les partage presque toutes inégalement. Leur dentelure est fine, aiguë, en arc aux dents d'une scie. Elles pendent à des queues longues de douze à dix-huit lignes, dont quelques-unes sont lavées d'un rouge vif, les autres sont vertes.

Le fruit eſt petit, d'une forme preſque exactement ronde, ayant quinze lignes de hauteur ſur quatorze lignes & demie de diamètre. Quelquefois il a un côté un peu moins gros que l'autre, ou un petit & un grand diamètre, mais la différence n'eſt jamais fort ſenſible. La cavité où la queue s'implante, eſt profonde. La gouttière eſt bien marquée, mais peu enfoncée, & rarement les levres qui la bordent ſont ménagées.

La peau eſt d'un beau jaune du côté de l'ombre, l'autre côté ſe teint fortement de rouge, & ſe charge, même en eſpalier, de petites taches brunes ſaillantes.

La chair eſt d'un jaune foncé.

L'eau eſt d'un goût relevé & excellent.

Le noyau eſt long de ſept lignes, large d'autant, & épais de quatre lignes & demie. Son amande eſt douce & d'un goût très-agréable d'Avelane, ſuivi d'un arriere-goût d'Amande douce.

Cet Abricot, l'un des plus excellents, mûrit peu après la mi-Juillet en eſpalier.

VI. *ARMENIACA fructu parvo, compreſſo maculis dulcis.*

Abricot de Provence. *Pl. IV. Fig. I.*

Cet Abricotier eſt à peu-près de la même grandeur que le précédent. Sa fécondité eſt un peu moindre.

Ses bourgeons ſont longs, de moyenne groſſeur, très-liſſes, d'un rouge-clair, mais vif du côté du ſoleil, verts du côté de l'ombre, très-peu tiquetés.

Ses boutons ſont gros, pointus, triples; quelques nœuds en portent des groupes de quatre à huit raſſemblés ſur un même ſupport.

Ses feuilles ſont petites, rondes, terminées par une pointe aſſez large, toujours replice en dehors. Leur largeur eſt de deux pouces un tiers, & leur longueur de deux pouces & demi. La

dentelure & surdentelure est obtuse & très-peu profonde. Les queues longues de huit à douze lignes sont d'un rouge foncé.

Son fruit est petit, applati, ses plus gros ont quinze lignes de hauteur, seize lignes de largeur, & quatorze lignes d'épaisseur. Une rainure profonde divise un de ses côtés, & une des levres qui la bordent est beaucoup plus avancée que l'autre.

Sa peau est jaune du côté de l'ombre, le côté du soleil est d'un beau rouge vif, qui se charge en espalier.

Sa chair est d'un jaune très-foncé.

Son eau est peu abondante mais d'un goût fin, vineux & relevé.

Son noyau est brun, raboteux ou fabriqué. Il est haut de sept lignes & demie, large de six lignes, épais de quatre lignes & demie. Il contient une amande douce.

Sa maturité est à la mi-Juillet en espalier.

VII. *ARMENIACA fructu parvo, rotundo, hinc plano, inde ventricoso.*

ABRICOT de Portugal. *Pl. I.*

L'Arbre est assez fécond, sa grandeur n'égale jamais celle de l'Abricotier commun.

Les bourgeons sont assez gros, rougeâtres, très-piquetés de fort petits points gris.

Les boutons sont petits, pointus, triples; souvent on en trouve de quatre à huit groupés sur un même nœud.

Les fleurs se teignent légerement de rouge, beaucoup sont à six pétales.

Les feuilles sont petites, alongées, dentelées très-finement & peu profondément. Elles s'élargissent beaucoup moins à leur épanouissement que celles des autres Abricotiers, excepté celles de l'Abricotier Angoumois. L'autre extrémité se termine presque régulièrement en pointe. Leur longueur est de trois

pouces, & leur largeur de deux pouces trois lignes; la queue longue de six à douze lignes, & une partie des nervures sont d'un rouge foncé.

Le fruit est petit, de forme ronde, ayant quinze lignes de diametre, & une hauteur très-peu moindre. Souvent il n'a que treize lignes de diametre sur une hauteur égale. La gouttiere qui le divise de la tete à la queue, est bien marquée, quoique rarement profonde, & les deux levres qui la bordent sont égales.

La peau est cassante, quelquefois un peu amere, d'un jaune clair, le côté du soleil prend très-peu de couleur, & se charge de quelques petites taches saillantes, les unes rouges, les autres brunes.

La chair est d'un jaune peu foncé, fine, délicate, un peu adhérente au noyau.

L'eau est abondante, d'un goût relevé, qui fait regarder cet Abricot comme un des meilleurs.

Le noyau est presque lisse, long de huit lignes & demie, large de sept lignes, épais de cinq lignes. Son amande est amere.

Ce petit Abricot mûrit vers la mi-Août.

VIII. *ARMENIACA fructu parvo, compresso, hinc violaceo, inde e flavo rubescente, succo dulci.*

Abricot violet.

La couleur des bourgeons de cet Abricotier, & la forme de ses feuilles, le font regarder comme une variété de l'Abricotier Angoumois, ou de celui de Portugal.

Son fruit est petit, ayant au plus dix-huit lignes de hauteur, dix-huit lignes sur son grand diametre, & seize lignes sur son petit diametre.

Sa peau est d'un rouge tirant sur le violet du côté du soleil,

& d'un jaune rougeâtre, quelquefois couleur de bois du côté de l'ombre.

Sa chair eſt d'un jaune approchant du rouge, aſſez ſemblable à celle des meilleurs qui ſont connus ſous le nom d'*Abricot rouge*.

Son eau eſt ſucrée, peu abondante & peu relevée.

Son noyau un peu adhérent à la chair eſt long de neuf lignes, large de huit lignes, épais de cinq lignes. Son bois eſt tendre, & ſon amande eſt douce.

Cet Abricotier ſe cultive plus par curioſité que pour la bonté de ſon fruit, qui meurit dans le commencement d'Août.

On cultive à Trianon un petit Abricotier dont les bourgeons ſont menus, longuets, verts du côté de l'ombre, rougeâtres de l'autre côté. Ses feuilles ſont petites, larges du côté de la queue, ſe terminent preſque en pointe, ont le deſſus d'un verd plus foncé que celles d'aucun autre Abricotier. Son fruit eſt, par la peau, d'un beau blanc approchant du verd, la chair eſt d'un rouge-brun très-foncé. Le goût de ce petit fruit eſt agréable: on le nomme *Abricot noir*.

IX. *ARMENIACA fructu parvo, compreſſo, e flavo fuſco rubente, nucleo ſubrotundo.*

ALBERGE ABRICOTIER Abricot.

Cet Abricotier devient auſſi grand que le commun, il eſt plus garni de bois, & reuſſit mieux à eſpalier qu'en eſpaliers.

Ses bourgeons ſont menus, liſſes, preſqu'entièrement rouges, n'ayant que très-peu de vert du côté de l'ombre.

Ses boutons ſont gros, pointus, la plupart ſimples, montés ſur des ſupports courts, ſaillans.

Ses feuilles ſont petites, larges du côté de la queue, & ordinairement de deux petites qui les accompagnent. Elles ſe terminent preſque régulièrement en pointe.

fort longue qui fe replie en dehors. Les bords font dentelés profondément & furdentelés. Leur longueur eſt de trois pouces un quart, & leur largeur de deux pouces huit lignes. Quelques-unes ſont beaucoup plus larges à proportion de leur longueur. Le pedicule de ces feuilles a quinze lignes, une partie de la groſſe arrête, & même des petites nervures, ſont rouges d'un rouge foncé.

Son fruit eſt petit, applati ſuivant ſa hauteur, diminuant un peu de groſſeur à la queue. Sa gouttiere eſt ordinairement peu profonde. Sa queue eſt implantée dans une cavité étroite & profonde, a quinze lignes de hauteur, un peu moins ſur ſon grand diametre, & neuf lignes ſur ſon petit diametre. Les plus gros ont environ une ligne de plus ſur chaque dimenſion.

Sa peau eſt d'un vert jaunâtre à l'ombre. Le côté du ſoleil eſt d'un jaune foncé couleur de bois, ſe couvre de très-petites taches rougeâtres ſemblables à de gros points ſaillans, & rarement prend un peu de rouge.

Sa chair eſt fort tendre, preſque fondante, d'un jaune très-foncé & rougeâtre.

Son eau eſt abondante, d'un goût vineux, relevé, mêlé d'un peu d'amertume qui n'eſt pas déſagréable.

Son noyau eſt grand & plat, haut de neuf lignes & demie, large de neuf lignes, épais de quatre lignes & demie. Dans quelques verreries il eſt moins gros. Son amande eſt groſſe, bien nourrie & amere.

Sa maturité eſt à la mi-Août.

Comme l'Albergier ſe multiplie ordinairement par ſes ſemences, il ſe trouve quelques differences dans les feuilles & dans quelques parties des individus, mais elles ne ſont pas ſuffiſantes pour former des variétés. Le plus connu de tous eſt l'Albergier de Montgamer. On prétend qu'il ne réuſſit bien que dans ce village, & dans ſes environs de Tours où les Albergiers ſont très-communs.

X. *ARMENIACA foliis maximis, compressis, bas. fusco, ands rubescens.*
ABRICOT de Nancy. *Pl. VI.*

CET Abricotier égale, ou même surpasse en grandeur l'Abricotier commun.

Les bourgeons sont gros & forts, rouges du côté du soleil, verts de l'autre côté, très-tiquetés de points gris. La couleur rouge est plus foncée que sur les bourgeons de l'Abricotier de Hollande & de celui de Provence.

Les boutons sont gros, courts, très-larges par la base, triples, souvent rassemblés par groupes de cinq ou six, peu distants les uns des autres.

Les feuilles sont grandes, larges & plus arrondies vers la queue que celles de l'Albergier, terminées presque régulièrement par une pointe longue & étroite. La dentelure des bords varie, sur les unes elle est aiguë & très-profonde, sur d'autres elle est obtuse & peu profonde. Leur longueur est de trois pouces neuf lignes à quatre pouces six lignes, & leur largeur de trois pouces à trois pouces neuf lignes. La queue, teinte d'un beau rouge, est grosse, longue de vingt lignes à deux pouces. Souvent elles sont garnies de deux petites oreilles à leur épanouissement. Elles sont d'un vert plus clair que celles d'Albergier auxquelles elles ressemblent beaucoup.

Le fruit est beaucoup plus gros que celui de l'Abricotier commun. Il est ordinaire d'en trouver en plein vent qui ont deux pouces huit lignes de hauteur, autant sur leur grand diamètre, & douze à vingt-quatre lignes sur leur petit diamètre. Leur forme est applatie, rarement décidée & régulière. Les uns sont elliptiques suivant leur hauteur, les autres sont beaucoup moins gros par le bout que par l'autre extrémité, ceux-ci sont ovalaires suivant leur diamètre, & non de la tête à la queue; ceux-là représentent un ovale dont les extrémités ne sont ni à la tête ni

à

à la tête ni à la queue, ni au milieu de leur hauteur, mais placées obliquement. La queue est plantée dans une cavité ronde, étroite, peu profonde. La gouttière n'est ordinairement creusée que vers la queue, à mesure que le s'avance vers la tête, elle se remplit & devient imperceptible.

La peau du côté de l'ombre est d'un jaune fauve, souvent mêlé d'un peu de vert, lorsque l'arbre est planté en espalier. Le côté du soleil est fauve & prend un peu de rouge.

La chair est d'un jaune tirant sur le rouge, très-fondante, ne devenant ni seche ni pateuse dans l'extrême maturité du fruit.

L'eau est abondante, d'un goût relevé, très-agreable, & particulier à cet Abricot.

Le noyau est grand, plat, plus raboteux que celui de l'Abricot commun, beaucoup plus renflé du côté qui est relevé de trois arrêtes très-saillantes. Le noyau de l'Abricot dont j'ai donné les dimensions ci-dessus est long de quatorze lignes, large de douze lignes, épais de sept lignes. L'amande est amere.

Cet Abricot qui, par sa grosseur & son gout excellent merite la premiere place, mûrit à la mi-Aout. Quelques uns lui donnent le nom d'*Abricot-Pêche*.

Nous pourrions ajouter plusieurs autres Abricotiers, dont les uns ne sont que des variétés peu differentes de ceux que nous avons décrits; tel est l'Abricotier à feuilles panachées que ce caractere seul distingue de l'Abricotier commun. Les autres réussissent mal dans notre climat. tel est l'Abricotier d'Alexandrie, dont les fleurs trop empressées d'annoncer le printemps, sont presque toujours ruinées par la gelée; de sorte qu'il donne rarement du fruit, qui est petit, rond, fort coloré, & de fort bon gout.

CULTURE.

1°. Les semences perpétuent l'Abricotier sans varier, ou avec peu de différence. Celles de tous les autres Abricotiers produisent rarement leurs especes. Les Arbres qui en proviennent ont ordinairement les feuilles petites, & leurs fruits peu abondans & dégénérés de grosseur, ont un goût un peu amer & sauvage qui les rend plus propres à la confiture qu'à être mangés crus. Mais ces arbres sont d'excellens sujets pour recevoir la greffe des Abricotiers francs, des Pechers & des Pruniers.

2°. L'Abricotier se greffe en fente sur le Prunier, & mieux en écusson à œil dormant sur le sauvageon d'Abricotier & sur le Prunier. L'Abricotier de Nancy reprend très-bien sur l'Amandier. L'Angoumois & l'Alberge se greffent aussi, mais l'écusson se détache facilement.

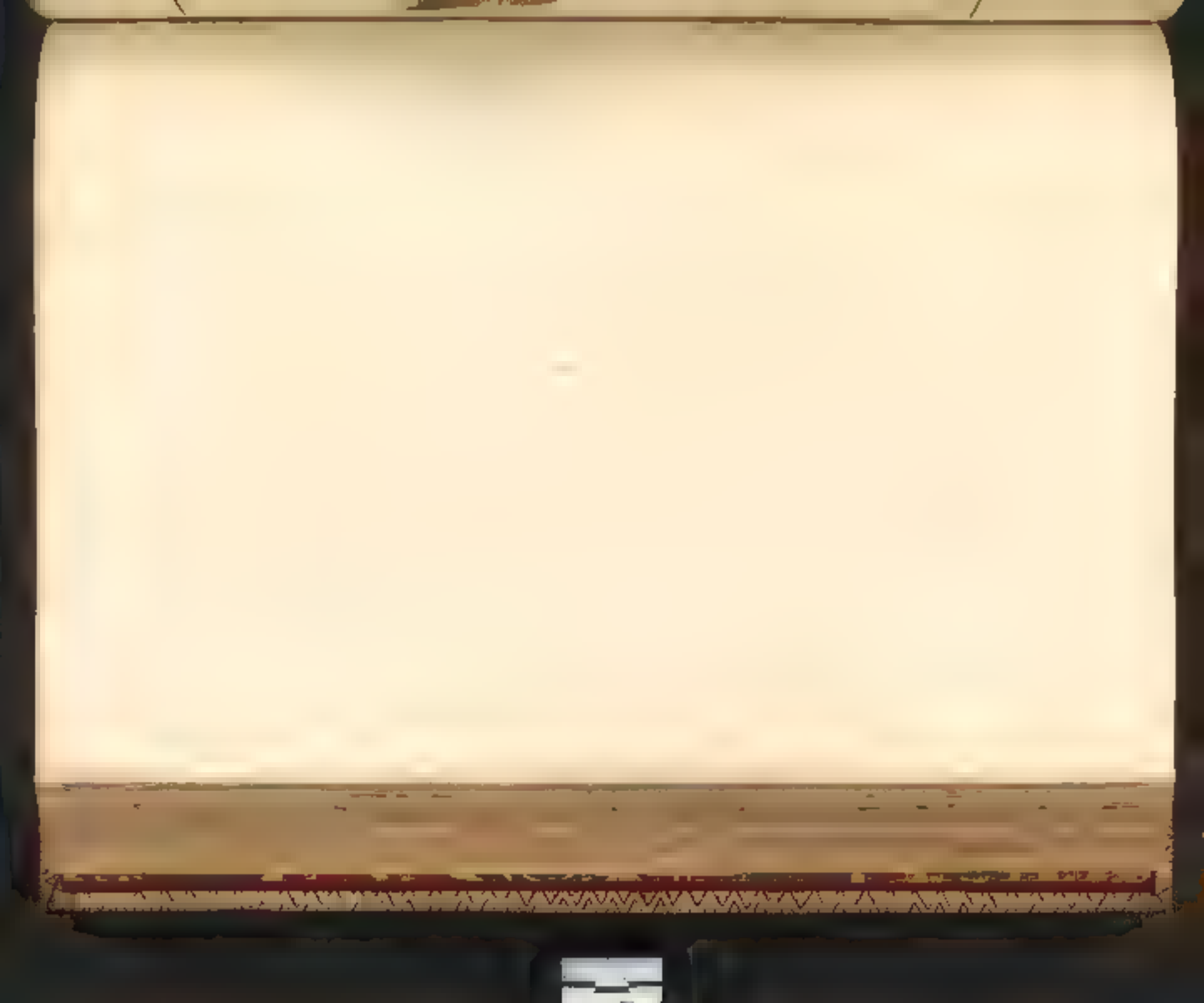
3°. On éleve l'Abricotier en plein-vent, soit en buisson, soit à haute tige. Si son fruit y perd de sa grosseur, il y acquiert plus de couleur & un goût plus relevé, qui le fait préférer pour être mangé cru. Mais cet arbre en plein vent manque souvent de rapporter, s'il n'est planté dans un petit jardin clos de murs, dans une cour, ou quelque autre enfoncement abrité & propre à préserver sa fleur des gelées qui souvent l'endommagent dans les grands jardins & les terreins découverts. Pour s'assurer du fruit tous les ans, il faut planter l'Abricotier en espalier. Toutes les expositions lui conviennent, celle du Nord même, sa fleur s'ouvrant plus tard, court moins de risques, & son fruit ne prenant point de couleur, est plus propre pour la confiture que celui d'un pesche-claire ou peu ombrée. Cependant les expositions du Levant & du Midi lui sont les plus favorables.

4°. L'Abricotier se plaît dans une terre chaude, légere, sablonneuse, profonde, & s'accommode de toutes sortes de terreins, sur-tout s'il est greffé sur l'Abricotier de noyau.

5° Cet arbre prenant rarement une forme réguliere en pleine vent, il a besoin de quelque dagage ou autre simple Espalier, à semblable ſe vant les regles generales. Lorſque le bois eſt trop vieux, & que le fruit degenere, l'eſt bon de rapprocher l'arbre, qui reperce facilement, ſe rajeunit & ſe renouvelle.

USAGES

L'Abricot ſe mange crud, en compotes, confit entier, en quartiers, en marmelade, en pates, à l'eau de vie, &c. On en fait ſecher au four qui ſervent à faire des compotes pendant l'hiver. Lorſque le fruit a noué trop abondamment, on en detache une partie avant que le noyau ſoit formé, & on en fait des compotes qui ſont encore moins agreables que celles d'Amandes. On fait de fort bon ratafiat avec l'amande de l'Abricot, & même avec le bois de ſon noyau.



Magd Basseporte del. E.th Haussard Sculp.

Abricot Hâtif.

L. B. del. Mesnil Sculp

Abricot Commun.

Mag. Basseporte del Cne Haussard Sculp.

Abricot Angoumois.

L. B. del.

Cne. Haussard Sculp

Abricot de Hollande.

L. B. del.

Eth. Haussard Sculp

Abricot de Portugal.

L. B. del. Ménil Sculp.

Abricot de Nancy.

BERBERIS.

ÉPINE-VINETTE.

DESCRIPTION

BERBERIS dumetorum fructu rubro.

ÉPINE VINETTE, à fruit rouge.

L'ÉPINE-VINETTE accusée, je crois sans fondement, par les Laboureurs de nuire à la fleur du bled, bannie des haies mêmes qui ferment leurs héritages, reléguée dans les bois & les clôtures des mauvais terreins, l'Epine-vinette doit trouver place dans ce Traité, à cause de l'usage que l'on fait de son fruit, qui se confit en grain, en gelée, en pâte, en conserve, en Sirop, &c.

Cet Arbrisseau forme une touffe considérable, & s'éleve à cinq ou six pieds.

Les bourgeons sont droits, longs, gros, cannelés, de couleur fauve. Le liber est jaune.

Les boutons sont couverts d'écailles de couleur de rose, placés alternativement sur les bourgeons. Leur support est gros & large, terminé par trois épines fortes & très-aigues, dont la plus grande, longue de six à huit lignes, s'éleve perpendiculairement sur la branche, les deux autres qui naissent du pied de la grosse, font avec elle un angle droit de chaque côté, & coupent la branche horizontalement. Quelques supports sont armés de quatre ou cinq épines rangées comme des rayons d'un demi-cercle.

De chaque bouton qui s'ouvre au printemps, il se développe de trois à six feuilles, & il sort d'entre elles une branche, si c'est un œil à bois; ou une grappe de fleurs, si c'est un bouton à fruit. Plus communément il se développe quatre feuilles dont deux sont petites, & presque de la forme d'une raquette. Les deux autres beaucoup plus grandes sont longues d'environ deux pouces, larges d'un pouce & demi du côté de la queue qui est fort courte; elles vont assez regulierement en pointe jusqu'à la moitié de leur longueur, & se terminent presque ovalairement. Les nervures sont en petit nombre & assez peu saillantes. Les bords sont crenelés peu profondement, plutôt que dentelés. Chaque dent ou crenelure est terminée par une petite épine molle, fine comme un petit poil, longue de demi-ligne. Cette petite épine & tout le bord de la feuille sont legerement teints de rouge. Les feuilles sont épaisses, fermes, d'un vert bleuâtre en-dessus & d'un vert-gai presque blanc en-dehors, d'une odeur forte & désagréable.

Les fleurs, qui sont de même couleur que les feuilles, s'épanouissent au commencement de Mai. Elles sont disposées en grappe de douze à trente fleurs, dont la rafle & les pédicules sont rouges & très-menus. En les étendant, car elles ne s'ouvrent qu'à demi, elles ont environ deux lignes & demie de diametre. Elles sont composées 1° d'un calyce ou périanthe à six pieces, dont trois sont rouges & très-petites, les trois autres sont longues de deux lignes, larges d'une ligne, très-creusées en cuilleron, d'un jaune fort clair. 2° de six petales de deux lignes de longueur sur un peu plus d'une ligne de largeur, creuses en cuilleron, fronces par les bords, d'un jaune-pâle, à chaque côté de l'ongle est une petite glande d'un jaune foncé. 3° de six étamines qui se couchent sur les pétales & prennent naissance à leur ongle. Si l'on touche à cet endroit de l'ongle, les étamines s'approchent du pistil, & les pétales suivant ordinairement le mouvement des étamines, la fleur se ferme. 4° d'un pistil cylindrique vert-cane-

long d'une ligne, surmonté d'un stigmate applati. Ce pistil devient une baie ou fruit charnu.

Le fruit vient par grappes, il est de forme cylindrique, arrondi par les extrémités, attaché à la rafle par une queue très-menue, longue de deux à quatre lignes, terminé par un petit ombilic noir très-saillant, il est applati suivant sa longueur, son diamètre étant fur un sens moindre que fur l'autre de cette demi-ligne.

La peau eſt dure, ferme, luisante, d'un beau rouge, tirant un peu fur le violet dans l'extrême maturité du fruit.

La chair eſt très-fondante, d'un rouge-clair.

Le suc eſt abondant, d'un agréable vif que le feu & le sucre modérent & rendent très-agréable.

Les pepins font longs, très-durs, d'un brun-noir, pointus aux deux extrémités, d'un goût âcre

Sa maturité eſt vers le commencement de Novembre.

Lorſque cet Arbriſſeau eſt planté dans un potager ou dans un bon terrein, il devient plus grand, plus touffu, & ſon fruit eſt plus gros que dans les haies & les mauvais terreins. On y trouve des grappes de plus de trente grains dont la plupart excedent ſix lignes de longueur, & trois lignes fur leur grand diamètre.

2. Epine-vinette ſans pepin *Berberis ſine nucleo*. C'eſt Peu eſt crede qui mérite le plus d'être cultivé. Les Botaniſtes la regardent comme une variété de la précédente, quoiqu'elle ne conſerve pas conſtamment ſon caractère diſtinctif, lorſqu'on la tranſplante un peu dans un potager, il pouſſe des bourgeons vigoureux, produit de beau bois, mais chaque grain a deux pepins. Quelques années après, lorſque le bois ne ſe touffe, & qu'il pouſſe moins vigoureuſement, on ne trouve plus qu'un pepin dans la plupart des grains. Enfin lorſque il commence à être vieux, il donne fur l'arbre des grains ſans pepins, comme avant d'être tranſplanté. Cette variété ſe trouve dans la forêt de Lions, dans pluſieurs endroits du Vexin Normand & des environs de Rouen. Les

confitures d'Epine-vinette sans pepin qui se font dans cette Ville sont fort connues. L'Epine-vinette commune dans les environs de Paris & ailleurs, ne donne point de fruit sans pepin, même sur les plus vieux pieds.

Les autres variétés d'Epine-vinette, à fruit violet, à fruit blanc, à larges feuilles, à feuilles de buis, &c, se cultivent plus par curiosité que pour l'utilité: mais on peut regretter que M. Tournefort ait laissé sur les bords de l'Euphrate l'Epine-vinette à fruit noir *Berberis Orientalis procerior fructu nigro suavissimo Cor. Inst.* & qu'il n'ait pas enrichi notre climat d'un Arbrisseau qui paroît mériter d'être connu.

L'Epine-vinette n'exige aucune culture, moins encore de cette taille. Plus on la taille, moins elle rapporte de fruit. Elle se multiplie par les semences, les pieds éclatés, les drageons enracinés.

L. B. del.

B. L. Henriquez Sculp

Epine - Vinette.

CERASUS.

CERISIER.

DESCRIPTION GÉNÉRIQUE

Cerasus est un nom générique, commun à tous les Cerisiers composés de différentes espèces & variétés, qui toutes ont les caractères suivans.

1° Le tronc & les branches de tous les Cerisiers sont couverts de quatre écorces, la première, qui enveloppe les autres, est coriace, forte & solide; la seconde est aussi coriace, mais plus mince & moins dure que la première; la troisième est mince, spongieuse, & presque sans consistance; la direction des fibres de ces trois écorces est transversale, circulaire, ou oblique. La quatrième est une substance blanche, spongieuse, dont la direction des fibres est suivant la longueur des branches.

2° Tous les Cerisiers ont trois sortes de boutons, boutons à bois, boutons à feuilles, & boutons à fruit. Ces boutons à bois sont moins gros & plus pointus que ceux à fruit, & ordinairement placés à l'extrémité des branches qui en poussent plus ou moins, suivant la vigueur de l'arbre. Comme ces boutons à bois ne produisent que des feuilles, on ne les trouve que sur les jeunes arbres. Les boutons à fruit sont plus gros & plus obtus que ceux à bois, & placés le long de toutes les branches, & principalement sur de petites branches courtes, grosses, peu garnies, ou comme abandonnées de boutons à bois. Leur extrémité fournit, dans les arbres vigoureux, quelquefois un

l'année fournit d'autres boutons à feuilles & des boutons à fruit, qui sont disposés de sorte qu'il y a un bouton à fruit entre deux boutons à feuille, ou un bouton à fruit entre deux à feuilles ou un à feuilles entre deux à fruit. Les boutons à fruit sont tous les plus gros & les plus ronds de tous. Ces trois sortes de boutons sont d'un port différent, jugez penser, que dans des especes de Cerisiers dont tous les boutons sont un peu pointus d'autres dont tous les boutons sont un peu ronds, de sorte qu'on ne peut les reconnoître que par comparaison du plus au moins.

3° Les feuilles des Cerisiers sont pliées en deux dans le bouton. Sur les branches, elles sont placées alternativement. Leur forme est oblongue, ou presque ovale allongée, terminée en pointe par les extrémités. Le dessous d'une feuille est plus clair que le dessus, elle est relevée d'une grosse nervure, des deux côtés de laquelle il en sort sept ou huit moindres, qui se ramifient en un grand nombre de très-petites. Le dessus est creusé de sillons correspondants aux nervures du dessous. La grandeur, l'épaisseur, la dentelure, la nuance du vert, &c. varient suivant les especes. A l'extrémité du pédicule, près de l'épanouissement de la feuille, il y a presque toujours deux petites éminences en forme de glandes teintes de rouge.

4° Les fleurs des Cerisiers s'épanouissent à la fin de Mars ou au commencement d'Avril. Elles sont hermaphrodites, supportées par des queues plus ou moins longues, & il en sort ordinairement plusieurs d'un même bouton. Elles sont composées 1° d'un calyce en godet, qui est divisé par le haut en cinq segments ou échancrures creusées en cuilleron, qui, lorsque la fleur est ouverte, se rabattent sur le godet, ou sur la portion du calyce qui reste entiere. Ce calyce est percé par le fond, & quelquefois même enfilé par la queue, il y reste desséché jusqu'à la maturité du fruit. 2° de cinq petales arrondis, minces, plus ou moins grands

suivant l'espece, et actes par un ongler fo[illegible] menu aux ang es que forment les échancrures du calyce [illegible] s sont blancs & se teignent de rouge lorsqu'ils sont prêts à tomber 3 de vingt à trente étamines terminées par des sommets en forme d'[illegible], & attachées aux parois intérieures du calyce par des filets dé[illegible]s de différente longueur 4° [illegible] un ovaire placé au fond du calyce, arrondi, surmonté d'un st[illegible] qui est couronné par un stigmate ou ap-

5° Le fruit ou Cerise est succulent, couvert d'une peau mince, unie & lisse. Au milieu on trouve un noyau dur & ligneux qui renferme une amande composée de deux lobes & d'un germe. La grosseur, la forme, la couleur, le goût, &c. du fruit, varient suivant l'espece

Nous partageons les Cerisiers en deux classes. La premiere contiendra les Cerisiers à fruit en cœur, & la seconde, les Cerisiers à fruit rond.

Premiere Classe.

CERISIERS à fruit en cœur.

Les Cerisiers de cette classe sont de grands arbres qui s'élevent droits, soutiennent bien leurs branches, la[illegible] p[illegible]nd leurs grandes feuilles dentelées profondément, & leurs fleurs qui s'ouvrent peu [illegible] de forme oblongue ils tirent leur nom & leur principal [illegible]ere, sont amers, ou doux & sucrés, couverts d'une peau adhérente à la chair. Les p[illegible]ncipales especes contenues dans cette classe, sont les Merisiers, les Guigniers & les Bigarreautiers.

MERISIERS.

CERASUS major sylvestris fructu nordato minimo, subdulci, cui insidit
MERISIER à petit fruit.

Cet arbre devient le plus grand de tous ceux de son genre. Il pousse bien ses branches qui s'étendent sans confusion.

Ses jeunes pousses sont fortes & vigoureuses, leur écorce est claire, unie & brillante.

Ses boutons, assez écartés les uns des autres, sont longs & pointus.

Ses fleurs sont pendantes, peu ouvertes. En les étendant, elles ont quatorze ou quinze lignes de diametre. Le pétale est très-blanc, long d'environ sept lignes, large de quatre lignes & demie, un peu froncé par les bords, & fendu ou comme taillé en cœur par l'extrémité. Elles portent deux ou trois d'un même bouton. Leur pédicule est menu, long de quinze lignes.

Ses feuilles sont grandes, longues de quatre à cinq pouces, larges de deux ou deux pouces & demi, d'un vert brillant par dessus, d'un vert blanchâtre par dessous, pliées en gouttiere, dentelées & sur-dentelées par les bords, pendantes à des pédicules longs d'environ deux pouces & demi, menus & trop foibles pour les soutenir.

Son fruit est très-petit, ayant environ cinq lignes de hauteur sur un diametre de quatre lignes, presqu'également large par les deux extrémités; ce qui rend sa forme plus approchante d'un ovale que d'un cœur. Il est divisé suivant sa hauteur par une gouttiere assez peu marquée.

La peau est blanche, rouge, noire, suivant la variété de Merisier, ou suivant le degré de maturité du fruit qu'elle suit exactement dans ses divers changemens de couleur. C'est une variété à ajouter aux variétés de fruit rouge de tonneau, d'un fruit très-foible, ou noirâtre

dans leur excessive maturité; mais cette couleur se borne à la peau, sans se communiquer à la chair, à l'eau & au noyau.

La chair est seche, en très-petite quantité.

L'eau est âcre, & devient fade dans l'extrême maturité du fruit.

Le noyau est ovale, fort adhérent à la chair, gros par rapport au volume du fruit.

Ce petit fruit qu'on abandonne aux oiseaux, mûrit vers la fin de Juin. Il est léger & pese beaucoup moins que les fruits de la même classe.

Comme le Merisier se sert & se multiplie de noyaux dans les bois où il croît, on en trouve un grand nombre de variétés, à peu près également propres pour le fruit. On les conserve dans les pépinieres pour former des sujets sur lesquels on peut greffer toutes les especes de Cerisiers. La greffe se décolle facilement de la variété à petit fruit noir.

II. *CERASUS major, sylvestris, flore pleno.*
CERASUS major ac sylvestris multiplici flore. H. R. P.
Merisier à fleur double.

Ce Merisier ne differe point du précédent par le port & par le feuillage. Il ne devient pas aussi grand. Ses bourgeons sont plus courts & plus garnis de boutons. Le diametre de ses fleurs est de neuf à dix lignes. Elles sont composées d'une quarantaine de petales disposés en rose, d'inégale grandeur, & d'un pistil monstrueux, formé de deux pistils ordinaires repliés qui semblent n'en faire qu'un. Cet Arbre, la variété, ou l'une des précédentes du printemps, fleurit à la fin d'Avril, ou au commencement de Mai. Comme il ne produit point de fruit, je ne m'étendrai pas davantage sur sa description.

III *CERASUS major fructu rubro ovato nigro, foedatus.*
CERASUS major ac sylvestris, fructu subdulci, nigro colore inficiente. C. B. P.

MERISIER à gros fruit noir.

CETTE variété ne parvient pas à la grandeur des Merisiers à petit fruit. Ses bourgeons sont moins forts, & d'une couleur plus brune. Ses feuilles sont d'un vert plus foncé, les nervures sont ordinairement teintes ou tachées d'une couleur rouge, qui souvent est sensible dans les sillons correspondants de l'autre côté. Ses fleurs sortent trois ou quatre d'un même œil, sont en ombelle, sont un peu moins grandes (treize lignes de diamètre); le pétale plus arrondi, long de six lignes, large de cinq lignes, est d'un blanc moins pur; une partie du calice & ses échancrures sont d'un rouge vif. Les pédicules sont assez gros.

Son fruit surpasse de beaucoup en grosseur celui des autres Merisiers, & approche des petites Guignes. Il est allongé, & pend à de grandes queues.

La peau est fine, noire lorsque le fruit est bien mûr.

La chair est tendre, moëlleuse, d'un rouge foncé.

L'eau est de même couleur que la chair, abondante, douce & sucrée, mais un peu fade.

Le noyau est gros & teint de rouge.

On cultive ce Merisier pour le fruit, dont les Liquoristes se servent pour colorer les ratafias, & adoucir l'acreté de l'eau-de-vie & des autres fruits.

GUIGNIERS.

I *CERASUS [illegible] fructu cordiformi, nigro nitente, [illegible] & acuto.*
GUIGNIER à fruit noir. *Pl. 3. Fig. 1.*

LE GUIGNIER, d'une taille un peu inférieure à celle du

Merisier, est beaucoup plus touffu. Ses branches sont plus menues & très garnies de feuilles, ce qui fait que celles pendent un peu, & se soutiennent moins bien que celles du Merisier.

Ses bourgeons sont assez forts, & leur écorce est brune.

Ses bourrons sont longs, mais nullement gros, n'ayant que sept lignes de leur diamètre.

Ses fleurs s'ouvrent peu. Les pétales sont très-minces, longs de six lignes, larges de cinq lignes, un peu crenelés en leurs bords; leur extrémité est moins tendue en cœur que dans le Merisier.

Ses feuilles sont grandes, presqu'ovales, plus étroites vers la queue que dans l'autre espèce, & elle est terminée par une pointe aigue & assez longue. Les bords sont dentelés profondément & fortement. Le dessus est d'un vert-foncé, creusé de nervures peu profonds, le dessous est d'un vert-clair, la grosse arrête est très-saillante, les nervures latérales, au nombre de dix à douze, sont assez relevées, mais très-délitées. Les grandes feuilles des branches à fruit ont trois pouces sept lignes de longueur, & deux pouces sept lignes de largeur, les queues sont longues de quinze à vingt lignes. La longueur des grandes feuilles des bourgeons est d'environ quatre pouces & demi, la largeur de deux pouces & demi; la longueur de la queue est de vingt-sept lignes. Elles sont pendantes & se plient en gouttiere en dedans.

Son fruit est bien figuré en cœur, applati, beaucoup plus gros du côté de la queue que du côté de la tête. Sa hauteur est de neuf lignes, son grand diametre de huit lignes & demie; & son petit diametre de sept lignes. Sa queue, longue de treize à dix-huit lignes, est plantée dans un enfoncement assez large & peu creusé. Il est divisé suivant sa hauteur par un applatissement ou sillure très-peu marquée.

Sa peau est fine, semée de petites inégalités, lorsque le fruit est à son point de maturité, elle est d'un brun très-foncé, presque noir. La chair est d'un rouge très-foncé, un peu moins ou

L'eau est teinte de la même couleur, douce, & un peu insipide.

Mais souvent on cueille cette Guigne lorsque la peau n'est que d'un rouge foncé, & alors la chair est ferme & rouge. Son eau est pareillement rouge & assez agréable, quoiqu'un peu sure.

Le noyau est gros, adhérent à la chair, blanc ou très légèrement brun, long de six lignes, large de quatre lignes & demie, épais de trois lignes.

Cette Guigne mûrit dans le commencement de Juin, elle forme presque un bouquet, parce que plusieurs fruits naissent en même temps.

II. *CERASUS major hortensis foliis cordato minoribus, nigricante, rarius rubente fructu.*

GUIGNIER à petit fruit noir. (*Pl. I Fig. 2.*)

CET Arbre est une variété du précédent dont il ne diffère sensiblement que par le fruit, qui est moins gros & moins alongé. Sa largeur est de sept lignes, son grand diamètre de huit lignes, & son petit diamètre de sept lignes, de sorte qu'il est plus large que haut. Sa gouttière est peu marquée, & comme divisée en deux, suivant sa longueur, par une petite bosse qui s'étend de la tige à la queue. La queue est menue, longue de quinze à vingt lignes, plantée dans un entonnoir assez large & profond relativement au volume du fruit. Sa peau prend les mêmes couleurs que le précédent, suivant les degrés de maturité. Sa chair & son eau deviennent d'un rouge moins foncé, & d'un goût un peu plus fade que le précédent. Son noyau est blanc, ou d'un brun très clair, long de cinq lignes & demie, large de quatre lignes, épais de trois lignes. Cette Guigne mûrit au commencement de Juin.

III

III. *CERASUS major fructu fusco, folia cordata, partim alba, partim rubra, dulcia & austera*

Guignier à gros fruit blanc. (*Pl. I. Fig. 3.*)

L'Arbre ne differe du Guignier à fruit noir, que par l'écorce de ses bourgeons qui est de couleur cendrée, & par le vert de ses feuilles qui est plus pâle.

Le fruit a neuf lignes & demie de hauteur, son grand diametre est de huit lignes & demie, & son petit diametre de huit lignes, ainsi il est peu applati sur son diametre, plus renflé du côté de la queue que du côté de la tête. Rarement il est divisé suivant sa hauteur par une gouttiere sensible; mais par une ligne rouge, presque sans profondeur.

Sa peau est de couleur de chair du côté du soleil, & d'un blanc de cire du côté de l'ombre. Quelquefois, lorsque les fruits très-exposés au soleil, se teignent presque par-tout d'un rouge clair & tendre.

Sa chair est très-blanche, excepté sous les endroits de la peau les plus rouges où elle prend une légere teinte de cette couleur. Elle est un peu plus ferme que celle de la Guigne noire.

Son eau est blanche, & d'un goût assez agréable.

Son noyau est pour blanc, très-adherent à la chair, long de cinq lignes & demie, large de quatre lignes, épais de trois lignes.

Cette Guigne mûrit vers le dix de Juin. Elle a une variété qui est plus applatie sur son diametre, & qui est divisée suivant sa longueur par une ligne peu marquée, & même assez profonde sur un côté du fruit. Elle prend beaucoup moins de rouge.

Les trois Guignes que je viens de décrire, & leurs variétés, sont les seules connues & cultivées dans les environs de Paris.

Les Guignes, assez agréables à manger sous l'arbre, perdent leur mérite dans un transport tant soit peu long. Leur chair tendre se meurtrit aisément, & nous en sont fades & insipides.

IV. *CERASUS major hortensis, fructu cordato* [illegible]

GUIGNIER à fruit rouge tardif. Guignier de Montmorency. Celle.

Je ne m'étendrai point sur ce Guignier dont la belle approche beaucoup de celle du Merisier. Sa fleur ne commence à s'ouvrir que vers la fin d'Avril, & son fruit ne mûrit qu'en Septembre & Octobre, mois auxquels il excede nos tables, auprès desquels on ne peut pas en faire usage.

Le Maître à Normandie, & quelques autres Provinces ont plusieurs sortes de Guignes de différentes grosseurs & qualités différentes, dont je ne connois point, & que je crois peu utile de faire entrer dans cette espece de Cerisier. Il faut chercher, que pour y rendre [illegible] dans la premiere saison des fruits. J'excepte cependant le Guignier [illegible], dont, sans contredit, les fruits sont de cette espece, & dont on peut faire servir pour la table les premiers jours. Ces rondes qui mûrissent en même temps.

V. *CERASUS* [illegible]

GUIGNIER [illegible]

Le port de cet arbre est le même que celui des autres Guigniers. Les [illegible] & comme [illegible] pour la [illegible] pour la [illegible].

Le bois [illegible], peu [illegible] & [illegible].

Le [illegible] est [illegible] & [illegible]. Les [illegible] peu, & [illegible].

a peu cinq pouces de longueur sur quatre lignes de largeur, leur extrémité est fendue en cœur, & elles sont peu concaves. Le calice & les échancrures sont teints de rouge-brun foncé du côté du fruit, & rougeâtre de l'autre côté.

La feuille est grande, d'un vert-clair en dedans, d'un vert-gai en dehors, ses bords sont dentelés profondément & sur-dentelés, elle se soutient un peu moins que celle des autres Guignes. Sa queue longue de dix-huit à vingt-cinq lignes, est un peu teinte de rouge-brun du côté du soleil. Les glandes sont des branches à fruit ont près de cinq pouces de longueur, & deux pouces & demi de largeur.

Le fruit, un peu moins gros par la tête que vers la queue, a neuf lignes de hauteur sur son grand diamètre, & huit lignes & demie sur son petit diamètre. Sa queue est verte, mince, longue de dix-huit lignes à deux pouces, plantée dans une petite cavité peu profonde.

La peau est noire, unie, luisante

La chair est rouge, plus ferme que celle des autres Guignes

L'eau est abondante, d'un goût relevé & agréable.

Le noyau est un peu allongé, rond de quatre lignes & demie, large de quatre Lignes, épais de trois lignes.

Sa maturité est vers la fin de Juin. S'il étoit plus hâtif, ce Guignier mériteroit d'être cultivé à l'exclusion de tous les autres.

BIGARREAUTIERS.

1. *CERASUS Sativa fructu rotundo rubro, cuticula aurea flavo rubro, carne dura rubra.*

Bigarreautier à gros fruit rouge (*Pl. II.*)

Le Bigarreautier se multipliant ordinairement par la greffe, je ne puis déterminer sa grandeur naturelle. Greffé sur le Merisier,

fa tail e approche de celle du Gargouiller, a pouſſe moins de bois, le nourrit mieux, & le ſoutient à peu-près de même

Ses bourgeons ſont gros, peu alongés, l'écorce eſt d'un brun-clair

Ses boutons ſont gros & bien nourris, ceux même à bois ſont un peu obtus. Les ſupports ſont larges & ſaillants.

Ses fleurs s'ouvrent peu. Le pétale eſt long de ſix lignes, large de quatre lignes, preſque rond par l'extrémité. Le pédicule à peine long d'un pouce lorſque la fleur commence à s'épanouir, eſt quelquefois long de trois pouces lorſque le fruit eſt paſſé. Les étamines ſont de longueurs très inégales. Le calice & le pédicule ſont d'un vert-clair. Il ſort juſqu'à ſix fleurs d'un même bouton.

Ses feuilles ſont grandes, longues d'environ quatre pouces ſur trois-quarts ou vingt-dix lignes. Les grandes ſont moins larges vers la queue que vers l'autre extrémité. La plus grande largeur des feuilles, petites & moyennes, eſt vers la moitié de leur longueur. Elles ſont dentelées ſimplement, aſſez finement, & ſurdentelées, d'un vert plus clair, & plus garnies de nervures que celles du Gargouiller. La queue déliée, longue de dix-huit à vingt-quatre lignes, & la plus grande partie de la groſſe arrête, ſont teintes de rouge. Elles ſont formées en gouttiere, ou repliées en deſſous par les côtés, & plus pendantes que celles du Gargouiller.

Son fruit eſt gros, convexe ou renflé d'un côté, de l'autre il eſt applati & divisé par une rainure aſſez profonde qui regne ſur toute la longueur, de la tête à la queue. Lorſqu'on le regarde de côté, il paroît comme quarré, parce qu'il eſt preſque également large par le côté que par celui de la queue. Il a dix lignes & demie de hauteur, dix lignes & demie de ſon grand diamètre, & neuf lignes ſur ſon petit diamètre. Sa queue eſt menue, longue de quatre lignes à trois pouces, plantée dans un enfoncement aſſez large & peu creuſé.

La peau eſt fine, unie, brillante, d'un rouge foncé du côté du ſoleil, d'un rouge vif du coté de l'ombre. Souvent quelques petits endroits, & ſur-tout le fond de la gouttiere ſont blancs.

La chair eſt aſſez ferme & aſſez ſucculente, blanchatre, ſemée de veines ou de fibres plus blanches, autour du noyau & ſous la peau du coté qui a été frappé du ſoleil, elle eſt rouge.

L'eau eſt abondante, legerement teinte de rouge, d'un goût très-relevé & excellent.

Le noyau eſt ovale, jaunatre ou couleur de chair, long de ſix lignes, large de quatre lignes, épais de trois lignes & demie.

Ce fruit, le meilleur des Bigarreaux & de tous les fruits de ſa claſſe, mûrit ordinairement apres la mi-Juillet.

II. *CERASUS major hortenſis, fructu cordato majore, hinc albo, indè dilutè rubro, carne durâ ſapida.*

B GARREAUTIER à gros fruit blanc.

Ce Bigarreautier differe tres-peu du précedent. L'écorce de ſes bourgeons eſt griſe ou cendrée.

Son fruit a la meme forme, la meme groſſeur & les mêmes proportions, mais la peau eſt d'un rouge tres-clair, preſque couleur de chair du côté du ſoleil, d'un blanc de cire du côté de l'ombre.

Sa chair eſt blanche, ſucculente, un peu moins ferme que celle du Bigarreau rouge.

Son eau eſt auſſi un peu moins relevée & agréable.

Son noyau eſt blanc.

III. *CERASUS major hortenſis fructu cordato minore, hinc albo, indè dilutè rubro, carne dura dulci.*

B GARREAUTIER à petit fruit blanc.

C'eſt une variété du précedent, dont elle ne differe que par ſe fruit & le temps de ſa maturité.

La feuille de cet Arbre est [illegible] & de mé[illegible] son [illegible] plus, & [illegible] de sept pouces & demi. Le fruit [illegible] par une [illegible], mais le [illegible] par un [illegible], & qui [illegible] de [illegible]. L'autre côté du fruit n'est divisé suivant sa longueur, que par un petit applatissement. La queue est menue, longue de vingt [illegible] plantée dans [illegible] & [illegible] peu [illegible].

La peau est d'un beau rouge [illegible] & [illegible] fort, [illegible] de couleur de rose. Indépendamment de cette [illegible], par ce que nous avons fait de la grosse Guigne [illegible] celui de ces deux [illegible] qui [illegible] plus [illegible], quoique ses [illegible] soient moins vives, & forment moins [illegible]. Les [illegible] suivant la raison reconnoissent le Bigarreau.

Sa chair est beaucoup plus tendre que celle des autres Bigarreaux, elle est sucrée & beaucoup plus ferme que celle de la Guigne.

Son eau, d'abord un peu fade, s'adoucit & prend un goût relevé dans la parfaite maturité du fruit.

Le noyau est ovale, long de cinq lignes, large de quatre lignes, épais de trois lignes.

Sa maturité est vers la mi-Juin.

IV. CERASUS Sativa fructu [illegible] minore [illegible], ante dictis dulcis.

Le petit Bigarreau, ou petit fruit rouge hâtif.

CETTE variété admise par beaucoup de Jardiniers & de

Pépinerelles, ne se distingue de la précédente que par la couleur du fruit, la chair un peu plus ferme & l'eau un peu plus relevée. Mais ayant reconnu sur sa variété précédente beaucoup de fruits qui ont toutes les mêmes marques lorsqu'ils ne demeurent sur l'arbre plus long-temps, parvenus à maturité & plus rouges que les autres & qu'il y en a souvent une partie de couleur d'abricot, j'ai cru devoir regarder cette espece de Griottier à petit fruit rond qui porte aussi en quelques grandes parties de très beaux fruits rouges, je crois pouvoir regarder l'excellence de cette variété au moins comme double

V *CERASUS major hortensis fructu cordato medio, carne dulci.* Tourn.

B Carreautier commun.

Ce Carreautier tient le milieu entre les hâtifs & les tardifs, pour le volume du fruit, la fermeté de la chair, la bonté, & le temps de sa maturité. Quelques jardiniers disent qu'il y en a aussi plusieurs variétés; mais ils ne les distinguent que par la couleur, un peu plus ou moins de grosseur & de qualité, suivant que le terrein, l'exposition, & le plus ou moins de maturité peuvent produire.

Dans quelques jardins on commence à connoître sous le nom de *Bigarreau*, le Carreautier, de taille petite & très-médiocre, ne différant point du Carreautier commun.

Son fruit est d'une grosseur, entre médiocre & fort grand, presque toujours plus petit d'un tiers. Les premiers arrivent, & mûrissent dans le mois de Juin. Le côté exposé au soleil devient d'un rouge vif, le reste par une belle couleur rouge claire, parsemée de points blancs, & d'une chair assez ferme, ronde dans son pourtour.

Sa chair est tendre & brillante, d'un beau rouge pur, & d'un

quelques endroits, par-tout ailleurs marbré ou tiqueté finement de jaune doré, le côté de l'ombre eſt d'un rouge ave.

Sa chair eſt ferme & caſſante, un peu jaune ſous le côté où la peau eſt plus haute en couleur, un peu [illegible]ée de très-petits points rouges autour du noyau, blanche dans le reſte

Son eau eſt abondante, vineuſe, relevée & très-agréable

Son noyau eſt marbré de rouge, long de cinq lignes, large de quatre lignes, épais de trois lignes.

Cet excellent B[illegible]garreau mûrit au commencement de Juillet Il mérite d'être moins rare.

Seconde Classe

CERISIERS à fruit rond.

Cette claſſe comprend 1° toutes les eſpeces & variétés de Cerſiers dont les fruits ſont proprement dits à Paris *Cerſes* 2° quelques eſpeces qui participent de la premiere claſſe, & plus eſſentiellement de la ſeconde. Les arbres de la ſeconde claſſe ne parviennent point à la grandeur de ceux de la premiere, & ne ſoutiennent pas ſi bien leurs branches. Leurs feuilles ſont moins grandes, plus étoffées, d'un vert plus foncé, plus fermes ſur leurs queues. Leurs fleurs ſont moindres, mais plus ouvertes. Enfin leurs fruits ſont ronds, fondants & acides, la peau ſe détache aiſément de la chair, au lieu qu'elle eſt fort adhérente aux Guignes & aux Bigarreaux

1. *CERASUS pumila fructu rotundo minimo acido præcoci.*

Cerisier nain à fruit rond précoce *Pl. Ha.*

Le mérite de ce petit Cerisier conſiſtant dans la précocité de ſes fruits, pour en avancer encore la maturité, on le plante ordinairement

ordinairement en espalier exposé au midi, où sa tige excede rarement quatre pieds. En pleine terre il s'élève jusqu'à six pieds. On le greffe sur des drageons de Cerisier à fruit rond, ou sur le Cerisier de Sainte-Lucie.

Les bourgeons sont longuets, très-menus, d'un brun clair du côté du soleil, gris du côté opposé.

Les boutons sont petits, alongés, très-pointus.

La fleur a huit lignes de diametre. Le pistil est long & étroit, terminé, creusé en cuilleron, fronce par les bords. Il sort deux ou trois fleurs d'un même bouton.

Les feuilles sont d'un vert foncé par dessus, plus clair en dessous, portées sur de plus grandes que trois pouces trois lignes de long sur vingt lignes de largeur. Depuis leur plus grande largeur, qui est plus vers l'extrémité que vers la queue, elles diminuent assez regulierement vers la queue où elles se terminent en pointe, elles diminuent aussi vers l'autre extrémité qui est terminée par une pointe assez longue. Elles sont dentelées & sur-dentelées. Le pétiole est relevé de nervures peu saillantes, & le dessus creusé de sillons peu profonds. La queue est longue de cinq à six lignes.

Le fruit est petit, rond, applati par les extrémités. Sa hauteur est de dix lignes & demie, & son diametre de huit à neuf. Souvent on le cueille avant qu'il ait acquis cette grosseur, ou lorsqu'on le laisse mûrir parfaitement sur l'arbre il devient quelquefois plus gros. Sa queue est longue de deux à trois lignes, plantée dans un enfoncement large & assez profond. La petite marque blanche ou point blanc que laisse le pistil à l'extrémité du fruit, est aussi dans un très-petit enfoncement, & donne naissance à une petite rainure qui n'est sensible que depuis vers la moitié de la hauteur du fruit.

La peau est d'un rouge clair qui devient assez foncé dans la parfaite maturité du fruit.

La chair eſt blanche & un peu ſeche. Elle prend une tres-légere teinte de rouge, lorſque le fruit eſt tres-mûr.

Il eſt d'un gout fort fin. Ce fruit eſt cependant eſtimable parce qu'il vient dès la fin de Mai, ou au commencement de Juin, avant tous les autres fruits tant à noyau qu'à pepin. Il orne les deſſerts, ſe mange en compotes, ou glacé de ſucre.

Le noyau eſt gros, rond, de trois lignes de grandeur preſque égale, & a ſes côtés & dos [illegible]. J'ai trouvé trois de ces Ceriſes précoces où le noyau étoit tres-petit, & par conſéquent la chair plus charnue. Je ne ſais s'il eſt une variété, ou ſi cette différence vient du terroir ou du greffe de mauvaiſe.

Le *May Duke*, variété du *Cherry Duke* n° 20, dont les fruits ſont excellents, plus charnus, & auſſi précoces, eſt préférable à ce Ceriſier.

II. *CERASUS ſativa, fructu rotundo medio, rubro, acido, præcox.*

CERISIER hâtif. *Pl. 71.*

Ce Ceriſier devient beaucoup plus grand que le précédent, mais moindre que la plupart des Cerſiers de ſon eſpece. On l'éleve ordinairement en demi-plein-vent, bien greffant ſur le Meriſier, ou preſque en plein vent, mais il ne forme qu'une petite tete peu étendue. Il laiſſe pendre ſes branches, ſurtout lorſqu'elles ſont chargées de fruits dont il rapporte abondamment.

Ses bourgeons menus, pliants & trés-nombreux rendent ſa tete touffue.

Ses boutons ſont ovales, peu pointus, & ſont avec le bourgeon un angle aſſez ouvert.

Ses fleurs ſortent trois ou quatre d'un même œil; elles ont onze lignes de diametre, ſont trés ouvertes. Le pétale eſt arrondi, frizé par les bords. Les échancrures du calyce ſont dentelées finement.

Ses feuilles ont deux pouces neuf lignes de longueur & vingt lignes de largeur. Celles des bourgeons sont plus grandes. Elles se rétrécissent beaucoup plus vers la queue que à l'autre extrémité qui est terminée par une pointe courte. Le dessous est d'un vert cendré & luisant, le dehors est d'un vert jaunâtre. Les bords sont dentelés peu profondément & sardentelés, la dentelure est obtuse. Elles se soutiennent droites sur des queues longues de douze à quinze lignes.

Son fruit est de moyenne grosseur, un peu applati par la tête, & beaucoup plus du côté de la queue qui est longue de onze à dix-sept lignes, & plantée dans un enfoncement assez creusé. Il est aussi un peu applati sur sa hauteur qui est de huit lignes, son grand diamètre est de neuf lignes & demie, & son petit diamètre est un peu moindre que neuf lignes.

Sa peau prend de bonne heure une couleur rouge claire & vive. Si l'on cueille alors cette Cerise, elle est hâtive; mais son eau est si aigre, qu'elle n'est comestible qu'en compotes. Si on la laisse acquérir sa parfaite maturité, sa peau devient d'un rouge assez foncé.

Sa chair, presque blanche, se teint de rouge sous la peau.

Son eau est douce & agréable, mais alors elle a perdu beaucoup de sa vivacité précoce, sa maturité concourant avec celle de plusieurs autres bonnes Cerises.

Son noyau est blanc, presque rond étant vu sur son plat. Il a environ quatre lignes & demie de longueur, autant de largeur, & trois lignes d'épaisseur.

Cette Cerise commence à paroître six ou douze jours après la petite précoce.

III. *CERASUS* [illegible]

CERISIER commun à [illegible] tons.

Sous ce nom eſt compris un grand nombre de variétés de Cerisiers que se cœur de noyau dans les vignes, les vergers, les bois, & même les bois. Tous deviennent plus grands que le précédent, excepté quelques uns plus grands que la plupart des ſuivans. Ils varient par la grandeur de l'arbre, des feuilles & des fleurs. La greffeur, le goût, le temps de la maturité des fruits varient encore davantage. Il y en a de verts, de noirs, peu de gros, assez communs, d'autres délicats, d'acides, de fades, d'amers & agréables. Les uns ſuccedent aux Cerises hâtives, ou même accompagnent les dernieres; les autres ne mûriſſent qu'en Septembre.

Ces Cerisiers exigent peu ſoin ni culture. Lorſqu'ils commencent à porter du fruit, on en examine la qualité. On conſerve ceux qui en produiſent de bons, & ils ſe multiplient par les rejetons qui naiſſent de leur pied & de leurs racines. On arrache ceux dont les fruits ne ſont pas comeſtibles, ou on les greffe de bonnes eſpeces. Ils manquent ordinairement de bourgeons à fruits, & de manquer même plus rarement que les autres d'en rapporter. C'eſt pourquoi dans les endroits où l'on s'occupe particuliérement de la culture du Cerisier, on préfere les Cerisiers communs aux autres eſpeces, comme moins ſujets & plus propres à produire l'abondance dans la ſaiſon de ce fruit.

Il y en a une belle variété qui commence à ſe multiplier aux environs de Paris. Il a près de dix lignes de diametre ſur une hauteur preſque égale, eſt plus arrondie, & un peu moins renflée vers la queue, un peu applati ſur un côté, & l'on remarque une rainure qui s'étend de la queue à la pointe par le milieu de l'applatiſſement. La queue, longue de onze à douze

lignes, assez mousse, & parmi dans sa chair une cavité profonde, mais étroite. La peau est d'un beau rouge, mais la chair est blanche; un peu dure, mais un peu aigre, même dans sa parfaite maturité. Son noyau a cinq lignes de longueur, & autant de diamètre, il est plat & accompagné par une petite pomme très-aigre & piquante. Elle mûrit vers la fin de Juin après la cerise. C'est la plus petite des Cerises de la première saison. Je crois que elle est une variété du C. 12, mais elle est bien inférieure en bonté.

Je n'entreprendrai point la description des autres variétés. Dans un seul Verger, ou dans un Catalogue de moindre étendue, on en pourroit quelquefois distinguer plus de vingt; & dans le Verger même de la Cerisaie voisine, on en trouveroit peu qui y fussent particulièrement remarquables. Aussi je devrois faire plus long que large, & exagérer souvent des différences. Mais je ne dois pas entasser quelques-unes qui ont des caractères très-distincts.

IV. *CERASUS vulgaris duplici flore.* Lob. Icon.
CERASUS multiflora fructum edens. Ger. Emac.
Cerisier à fleur semi-double. *Pr.*

La fleur de cette variété a d'ordinaire bien des anthères. Elle est composée de quinze à vingt pétales; porte au centre un ou deux pistils & autant de rudiments d'étamines. Lorsque les fleurs à double pistil nouent leur fruit, ce qui n'arrive communément que sur les vieux arbres, il est jumeau. Les pistils de quelques fleurs se développent en petites feuilles vertes; & ces fleurs sont stériles. De sorte qu'il n'y a que les fleurs à un seul pistil, & même un petit nombre, qui produisent du fruit. Il est de grosseur moyenne, d'un rouge clair & vif, peu agréable, fort acide. Aussi ce Cerisier ne mérite d'être cultivé que pour sa fleur.

V. *CERASUS vulgaris flore pleno flavido.*
CERISIER à fleur double.

Ce Cerisier porte des fleurs composées d'un plus grand nombre de petales que le precedent, ou vingt-cinq à trente, dont au lieu du calice sort un petit mouflueux, ou degenere en petites feuilles vertes, qui rendent les fleurs beaucoup moins belles que celles du Merisier. On peut l'enter en scion, ce qui n'est pas praticable pour le Merisier. Comme il ne produit point de fruit, il appartient aux jardins d'ornement.

VI. *CERASUS vulgaris fructu rotundo, nucleo fragili*
ou CERASUS hortensis fructu fine officulo. H. L. B.
CERISE à noyau tendre

Quoique plusieurs Livres d'Agriculture fassent mention de Cerises sans noyau, & mettent propolent avec confiance les moyens d'en avoir de telles, à douce de excellence de la chose, & au succès des moyens de la produire Ce Cerisier est une variété du Cerisier commun, dont le fruit a environ huit lignes de diametre & autant de hauteur Sa queue est mediocre, longue de treize ou quatorze lignes. Son noyau est ligneux, mais fort mince & facile à rompre. Cette Cerise est assez bonne pour une Cerise commune

Quant aux Cerisiers dont les fruits se nomment *Cerises à la grappe*, je crois que la petite feuille qui ordinairement accompagne attachée à la queue du fruit lorsqu'on le cueille n'est pas un caractere suffisant pour en former des varietés, mais seulement un accident plus frequent à ces Cerises, & plus rare à d'autres à qui il arrive aussi Les Cerises connues sous ce nom, sont des fruits mépriſables, propres pour la plus part des oiseaux des malins. Cependant il y a une fort bonne Cerise à la feuille qui

constant caractere. Je n'en ai trouvé aucune qui, sur la place, ne portât une ou plusieurs petites oreilles bien formées & dentelées, souvent accompagnées de stipules.

Ce fruit est gros & beau, sa hauteur est de dix lignes, son grand diamètre de onze lignes, & son petit diamètre de neuf & demie. Il est applati sur un côté, divisé dans son extrémité à l'autre par une ligne un peu enfoncée. Il diminue beaucoup de grosseur vers la tête, ce qui, joint à son applatissement, lui donne la forme d'une grosse Guigne recourbée. La queue longue de quinze à vingt lignes, bien nourrie, est lavée de rouge à l'endroit où elle s'implante dans le fruit au moyen d'une cavité assez profonde, mais étroite.

La peau est d'un rouge-brun très-foncé.

La chair est rouge. Elle est aigre dans sa parfaite maturité; elle perd assez de son aigreur pour ne pas déplaire à ceux qui aiment que la Cerise ait le goût un peu vif; mais au moins elle est très-bonne en compote.

Le noyau est gros, & très-légerement teint.

Sa maturité est peu après celle de la mi-Juillet. Je soupçonnerois ce Cerisier d'être une variété de la Cerise-Guigne ou de la Morelle, si son port & ses feuilles ne le rapprochoient davantage du sentottier de Portugal.

VII. *CERASUS fructu multifero, foliis rotundo-ovatis, serratis, ramis.*

Cerisier très-fertile. Cerisier à rameaux.

La taille de ce Cerisier tient le milieu entre celle du Cerisier précoce, & celle du Cerisier tardif. Aussi restant presque nain, il prospère mieux sur le Cerisier de Sainte-Lucie, ou le Cerisier commun, que sur le Merisier.

Ses bourgeons sont longs, médiocrement gros, très-nombreux,

ce qui rend l'arbre fort touffu. An travers d'un fin épiderme d'un gris clair qui recouvre son écorce, le côté du soleil paroît d'un brun assez foncé, & le côté opposé, [illegible]

Ses boutons sont de médiocre grosseur, & les supports sont peu élevés

Ses fleurs ressemblent à celles du Cerisier haut.

Ses feuilles sont moyennes entre celles du Cerisier precoce & celles du Cerisier haut.

Ses fruits sont de médiocre grosseur, abondants quelquefois, qui sont longuets & menus, se pourrissent & quelquefois succombent sous le poids, ce qui rend cet arbre peu agreable dans la saison de son fruit, L'un Cerisier dont les branches ressemblent à celles de grandes de Cerises, pouvoit disputer à la vue

La peau est d'un rouge foncé dans la parfaite maturité du fruit

La chair est délicate. L'eau n'est pas des plus douces, un peu plus de douceur ajouteroit beaucoup à son mérite, & ne nuiroit en rien à son prompt débit. Cet arbre multiplié, ce Cerisier déja fort estimable par sa grande fécondité

VIII. *CERASUS fructu rotundo acidus ante pedicelo planer ferens.*

CERISIER à bouquet. (*Pl. VI.*)

Ce Cerisier paroît être une variété du précedent, avec lequel il a beaucoup de ressemblance. Il est assez moyen, très-fertile, fort touffu, laisse pendre fort bas ses branches longues & menues.

Les bourgeons sont très-menus, longuets, bruns ou rougeâtres du côté du soleil, d'un verd-pâle entre en vue de l'ombre

Les boutons sont petits, obtus. Les supports sont larges & applatis.

Les

Les feuilles sont petites, n'ayant au plus que deux pouces & demi de longueur sur quinze lignes de largeur. Leur plus grande largeur est beaucoup plus près de l'extrémité que de la queue, vers laquelle elles diminuent comme en coin. Elles sont assez régulièrement dentelées. Elles se replient un peu en gouttière en dedans. Les bords sont dentelés finement, & les dentelures vers la pointe. Elles se soutiennent fermes sur des queues longues de huit à dix lignes.

Les fleurs comme celles du précédent, sont un peu moindres que celles du Cerisier haut (dix lignes de diamètre), il en sort jusqu'à six d'un même bouton. Elles sont composées de cinq pétales, quelquefois de six ou sept, de trente à quarante-cinq étamines, d'un à douze pistils qui ont à leur base autour d'embryons, tous attachés au fond du calice, sans aucune adhérence des uns aux autres.

Ces embryons, dont quelquefois une partie avorte, deviennent des fruits ronds, applatis par les extrémités, ordinairement de grosseur inégales (les plus gros ont huit lignes & demie de diamètre sur près de sept lignes d'épaisseur), formant un quelquefois un groupe à l'extrémité de la queue qui est longue de douze à quinze lignes, assez grosse, très-ronde & sans cannelures, de sorte qu'elle ne paroît pas formée de plusieurs queues réunies. Chaque Cerise y est attachée par un pédicule court ou petit qui fait des nœuds vers les extrémités de la queue. Elles sont fort serrées les unes contre les autres & comprimées par le côté où elles se touchent; mais elles ne sont ni pointues ni rondes ensemble. Chaque Cerise a son noyau qui est dur, & dans les plus grosses, il est long de quatre lignes, large de trois lignes & demie, épais de deux lignes & demie. Sur les jeunes arbres, une même queue ne porte qu'une, deux, trois, ou au plus cinq Cerises; les bouquets de huit à douze ne se trouvent que sur les vieux arbres.

La peau est un peu aure, d'un rouge clair & vif.

La chair est blanche, & tendre un peu trop molle, pour que ce fruit se mange autrement qu'en compote, ou glacé de sucre.

Cette Cerise mûrit à la mi-Juin, ou peu après.

IX. *CERASUS fastigio affinis, corollis flore ni progiferis.*

CERISIER de la Toussaint de la S. Martin, tardif (*PL. VII.*)

Le port, la taille, les branches nombreuses & pendantes de ce Cerisier, approchent un peu plus que de tout autre, mais il a des caracteres très-singuliers.

On n'y trouve que des boutons à bois & des boutons à fruit. Les boutons à bois produisent des bourgeons foibles, menus, à médiocre distance, garnis de petites feuilles allongées de deux à trois pouces, larges de douze à seize lignes, terminées en pointe aiguë, dentelées & sur-dentelées, d'un vert assez foncé en-dessus, d'un vert-clair en-dehors, fortes & soutenues fermes sur des queues longues de douze à quinze lignes.

Les boutons à fruit, au lieu de fleurs, donnent au printemps de petites branches, dont les trois ou quatre premieres feuilles portent sous leurs aisselles des boutons à fruit destinés à produire au printemps suivant de pareilles branches semblables à celles-ci. Après ces trois ou quatre premieres feuilles, la branche continue de s'allonger, & à mesure qu'elle se développe une nouvelle feuille, il sort de son aisselle un & quelquefois deux fleurs dont le pedicule s'allonge considérablement jusqu'à ce qu'elles soient épanouies.

La fleur a onze lignes de diametre, elle s'ouvre un peu plus que celle du Merisier, mais beaucoup moins que celle des autres Cerisiers à fruit rond. Le pétale est long de cinq lignes, un peu plus large, plat, ne se retrousse point ou très-peu par les bords, & ne se crespe point en dedans. Les étamines sont blanches, leurs sommets, jaunes & très-petits. Les cinq échancrures du

calyce sont grandes (quelques-unes ont plus de six lignes de longueur sur trois lignes de largeur), redressant à découvert leurs feuilles, dentelées finement & régulièrement par les bords, celles se renversent sur le calyce, & deviennent d'un rouge vif, lorsque les pétales sont tombés.

Comme ces premières fleurs ne s'épanouissent qu'en Juin, le fruit mûrit ordinairement fort bien. Il est rond, appuyé au côté de la queue, & un peu d'un côté suivant sa longueur; souvent même une rainure très-sensible se rend de la base à la queue. Son grand diamètre est de huit lignes, son petit diamètre de sept lignes & la hauteur de six lignes & demie. La queue est assez grosse, longue de quinze à trente lignes, plantée dans un enfoncement peu creusé.

La peau est dure, d'un rouge plus clair que foncé.

La chair est blanche, devient cependant un peu d'un œil rougeâtre. Le long des arrêtes du noyau, elle est fort rouge.

L'eau est fort aigre.

Le noyau est ovale, long de quatre lignes, large presque d'autant & épais de trois lignes & demie.

La branche à fruit ne cesse de faire de nouvelles productions jusqu'à la fin de l'été, de sorte qu'on y voit en même temps des bourgeons de fleurs, des fleurs épanouies, des fruits qui noircissent, d'autres qui commencent à rougir, & d'autres qui sont mûrs. Lorsque ce Cerisier est planté dans un espalier exposé au nord, les derniers fruits ne mûrissent qu'en Novembre, saison où l'on voit avec plaisir une compote de Cerises, quoique de seconde venue & l'exposition du nord soient un peu trop froides, même en compote.

Comme il naît un grand nombre de ces branches à fruit, ce qui rend l'arbre plus touffu qu'aucun autre Cerisier, il y en a qui, trop couvertes par les autres, font peu de progrès & ne donnent point de fruit, d'autres qui ne produisent que trois ou quatre

fleurs, & surtout vers la fin de Juillet. Toute la partie des branches qui a fruité se flétrit & perit pendant l'hiver.

Les feuilles des branches à fruit sont très-petites & peu alongées, les plus grandes ont environ trois lignes de longueur sur trois lignes de largeur. Elles sont dentelées profondément & surdentelées. Leur queue est longue de cinq à sept lignes.

Un bon terrein bien cultivé augmente tellement la grandeur des feuilles, & les dimensions du fruit, que j'ai quelquefois pensé s'il n'y a pas plusieurs variétés de ce Cerisier, qui est plus curieux qu'utile.

X. *CERASUS fructu rotundo majore acuto & splendido rubro, brevi pedunculo.*

Cerisier de Montmorency à gros fruit. Gros Gobet. Gobet à courte queue. (*Pl. VII.*)

L'Arbre devient médiocrement grand, à peu-près comme un des plus grands Cerisiers communs. Il pousse extrêmement son fruit, & en rapporte ordinairement peu, ce qui le fait quelquefois nommer *le Coulard*.

Les bourgeons sont très-menus, longuets, d'un rouge-brun, un peu plus clair du côté de l'ombre que du côté du soleil, très-peu riquetés, & de très-petites pointes.

Les boutons sont petits, assez ronds, obtus, couverts d'écailles d'un brun foncé. Les supports sont plats.

Les fleurs ont onze lignes de diamètre. Le pétale est rond; ses bords se froncent peu. Il sort trois ou quatre fleurs d'un même bouton, & les boutons à fruit étant fort près les uns des autres, ce Cerisier paroît produire ses fleurs & ses fruits par bouquets.

Les feuilles sont petites, alongées, plus étroites vers la queue qu'à l'autre extrémité. Les plus grandes, sur les bourgeons d'un arbre fort vif, sont longues de quatre pouces, larges de deux pouces. Celles des branches à fruit sont beaucoup moindres.

Leur queue est grosse, ferme, longue de six à douze lignes. Les bords sont dentelés peu profondement & sordentement, la dentelure est obtuse. Les nervures sont très-saillantes, & les sillons correspondants sont très-creusés.

Le fruit est gros, très-applati par la tête & par la queue. Son grand diametre est de onze lignes, son petit diametre de dix lignes & demie, & sa hauteur de neuf lignes. Souvent il est peu arrondi sur son diametre, ou dentelé par des goutterons & des enfoncements. La queue longue de quatre à douze lignes, est très-grosse, forte & placée dans une cavité très-évasée. L'œil est dans un petit enfoncement plus marqué que sur aucune autre Cerise.

La peau est d'un beau rouge vif & éclatant, mais peu foncé.

La chair est fine, d'un blanc un peu jaunâtre.

L'eau est abondante, très-agréable, peu acide.

Le noyau est bien haut de quatre lignes, large de quatre lignes, épais de trois lignes.

Cette belle Cerise, grosse, très-charnue, excellente, tant crue que confite, mûrit vers la mi-Juillet. Elle est si peu abondante qu'on a négligé la culture de ce Cerisier qui ne se trouve plus que chez les Curieux, & dans les jardins qui ne sont pas consacrés uniquement à l'utile. En Angleterre elle est très-commune dans la Province de Kent dont elle porte le nom, *Cerise de Kent*.

XI. *CERASUS fructu rotundo magno, rubro, gratè acidulo.*

Cerisier de Montmorency.

Ce Cerisier ressemble beaucoup au Cerisier hâtif n° 2. par sa grandeur, sa forme, l'arrondade des oreilles, les feuilles, &c. Sa fleur est un peu plus grande que celle du Cerisier hâtif & du gros Gobet. Son fruit est moins rond que le gros Gobet, & moins comprimé de la tête à la queue. Son grand diametre est

de dix lignes & demie, son petit diametre de neuf lignes & demie, & sa hauteur de neuf lignes trois quarts. Sa queue est assez grosse, longue de quinze ou seize lignes. Dans sa parfaite maturité, sa peau devient d'un rouge foncé. Sa chair est blanche & fine. Son eau a la acidité que ce qu'il en faut pour la rendre agreable, & en relever le gout. Son noyau est long de cinq lignes, large de quatre lignes & demie, épais de trois lignes.

Cette Cerise mûrit au commencement de Juillet, avant le gros Gobet. Quoiqu'elle lui soit un peu inférieure en grosseur & en bonté, cependant on en multiplie & on en cultive le Cerisier préférablement à celui de gros Gobet, parce qu'il est beaucoup moins sujet à couler, & qu'il produit beaucoup plus de fruit.

Les Cerises de Montmorency sont les plus estimées à Paris. Elles sont en effet bien au-dessus de toutes celles que nous avons décrites auparavant.

XII. *CERASUS fativa fructu rotundo m. r., dulcem, [illegible] firmi saporis vix acidi.*

CERISIER à gros fruit rouge-pâle. (*Pl. IX.*

Ce Cerisier devient plus grand qu'aucun des Cerisiers à fruit rond dont nous avons parlé jusqu'ici, excédant cependant peu la taille des plus grands Cerisiers communs, il s'élève assez haut, fournit moins de branches que la plupart des Cerisiers de sa taille, & pousse ses bourgeons verticalement.

Ses bourgeons sont assez longs, presque doubles en grosseur de ceux du gros Gobet, d'un brun plus foncé & tirant moins sur le rouge, tiquetés de très-petits points gris.

Ses boutons sont une fois plus gros & plus longs que ceux du Gobet, pointus, même ceux à fruit. Les supports sont gros & saillants.

Ses fleurs s'ouvrent un peu moins que celles des Cerisiers de

Montmorency. Etant étendant, elles ont onze lignes de diamètre. Les pétales ont près de cinq lignes de long sur une égale largeur. Ils sont très-concaves, froncés & repliés en dedans par les bords. Quoique le pistil dans la plupart soit plus long que les étamines, ce Cerisier nous fort bien son fruit. Il sort trois fleurs de chaque bouton, rarement deux, presque jamais une ou quatre.

Ses feuilles sont longues de trois pouces, larges de dix-huit lignes, elles se terminent par une pointe assez aiguë. Leur plus grande largeur est vers cette extrémité. Elles diminuent presque également vers la queue qui est ferme & soutient bien la feuille. Le dentelure & surdentelure sont obtuses & peu profondes. Le dedans des feuilles est d'un vert peu foncé, le dehors est d'un vert très-clair. La queue longue de dix à treize lignes, & la grosse arrête sont teintes d'un rouge assez foncé.

Son fruit est gros, bien arrondi par la tête, applati par l'autre extrémité; très-peu applati sur son diamètre. Sa hauteur est de dix lignes, son grand diamètre de onze lignes & demie, son petit diamètre de onze lignes. Les fruits moyens ont les mêmes proportions, mais une ligne de moins sur chaque dimension. La queue est bien nourrie, sans être grosse, longue de dix à douze lignes, plantée dans une cavité étroite & assez profonde. L'extrémité par laquelle elle est attachée au fruit est d'un beau rouge, & souvent elle est régulièrement teinte de cette couleur dans toute la longueur du côté du soleil.

La peau est fine, d'un beau rouge vif, mais clair ou très-lavé, qui se charge un peu, même dans l'extrême maturité du fruit.

La chair est un peu transparente, très-succulente, blanche, excepté le dessous de la peau qui a un petit œil rougeâtre.

L'eau est abondante, abondante, très-agréable, relevée d'un agrelet à peine sensible.

Le noyau est blanc, long de cinq lignes & demie, large de

cinq lignes au plus, épais de trois lignes & demie, son amande est bien nourrie & peu amere

Cette belle Cerise qui mûrit à la fin de Juin, est une des plus excellentes à manger crue : elle est préférable à toutes les autres pour confire, étant non-seulement grosse, très-charnue & très-douce, mais d'une couleur claire qui rend les confitures agréables à la vue. Elle est encore rare dans les environs de Paris, mais digne d'y être très-commune.

XIII. *CERASUS fructu pauciferus, fructu rotundo magno pallide rubro succo limpido*

ou *CERASA Hispanica*. Lob. & Ger. Emac

CERISIER de Hollande. Coulard. (*Pl. X.*)

L'ARBRE est un des plus grands de sa classe, quoique sa taille n'approche pas de celle des Cerisiers à fruit à cœur. Il fournit bien ses branches qui ne sont pas assez nombreuses pour qu'il soit touffu ou confus

Les bourgeons sont assez gros & vigoureux, médiocrement longs, d'un rouge-brun du côté du soleil, d'un vert-jaunâtre du côté de l'ombre, recouverts & comme marbrés de gris-clair

Les boutons sont gros & longs, leurs supports sont peu élevés.

Les feuilles sont grandes, ayant près de quatre pouces de longueur sur deux pouces de largeur, de forme ovalaire, aiguës par le bout, dentelées & finement crénelées, elles se replient beaucoup vers le milieu de la grosse nervure en dessous, qui est assez grosse, longues de dix à quinze lignes, d'un rouge foncé du côté du soleil.

Les fleurs sont grandes, moins ouvertes que celles des autres Cerisiers à fruit rond. Elles ont quinze lignes de diamètre, le pétale est long de six lignes, large de six lignes. La plus grande partie excede les étamines d'environ la moitié de sa longueur, ce

ce qui peut beaucoup nuire à la fertilité de ce Cerisier, qui fleurit abondamment, & donne très-peu de fruit. Les fleurs forment des petits bouquets comme ceux du gros Gouet, sortant trois ou quatre d'un même bouton, & les boutons étant rassemblés par grouppes de quatre ou cinq.

Le fruit est gros, presqu'exactement rond; sa hauteur est de dix lignes, son grand diametre de onze lignes & demie, & son petit diametre de dix lignes. Souvent un côté, suivant la hauteur, est divisé par un sillon bien marqué (quelques gros Gouets ont aussi ce sillon,) il pend par des queues longues de quinze à vingt lignes.

La peau est d'un très-beau rouge, vraie couleur de Cerise.

La chair est fine, d'un blanc un peu rougeatre.

L'eau est douce, très-agréable, un peu teinte.

Le noyau a aussi une legere impression de rouge, il est long de cinq lignes, large de quatre lignes, épais de trois lignes.

Le temps de sa maturité est vers la mi-Juin au plutôt.

Si ce Cerisier produisoit des fruits aussi abondants qu'ils sont excellents, il seroit preferé presqu'à tous les autres, mais sa fleur étant très-sujette à couler, on le cultive si peu qu'il devient rare.

On cultive sous le même nom un Cerisier que ne me paroit différer du Cerisier commun, que par son fruit qui est plus gros & fort bon. Il a bien chargé beaucoup, manque rarement de rapporter, & mérite d'être multiplié.

XIV. *CERASUS fructu rotundo magno, partim rubello, partim flavescente. Inst.*

Cerisier à fruit ambré, à fruit blanc. (*Pl. XI.*)

De tous les Cerisiers à fruit rond, celui-ci est le plus grand. Ses branches, longues, nombreuses sans confusion, se soutiennent bien.

Ses bourgeons sont gros & forts, médiocrement [illegible]ngs, gros [illegible]r dans le bas, l'extrémité est verte du côté de l'ombre, un peu rouffe du côté du foleil, & ils sont taquetés de très gros points blanchâtres.

Ses boutons sont gros, (doubles de ceux du Cerisier n° 13) alongés, pointus, ceux même à fruit. Les supports sont larges & rentrés.

Ses feuilles sont fort grandes; celles des bourgeons ont quatre pouces & demi de longueur sur deux pouces de largeur, celles des branches à fruit sont un peu moins longues & plus larges: elles sont terminées par une longue pointe très-aiguë. Le dedans est d'un vert-clair, le dehors d'un vert-gai. Les dentelures sont très-grandes & profondes, chargées d'une double ou triple surdentelure. Les nervures sont très-saillantes. Les queues grosses, longues de huit à treize lignes, laissent un peu pendre les feuilles. De sorte que ce Cerisier, par sa grandeur, la disposition de ses branches, grandeur & attitude de ses feuilles, approche beaucoup d'un Cerisier à fruit en cœur.

Ses fleurs ont treize lignes de diamètre. Les pétales sont longs de six lignes, larges de cinq lignes, très-concaves ou creusés en cuilleron. Les fleurs s'ouvrent moins que celles de la plupart des Cerisiers à fruit rond: ordinairement il en sort quatre de chaque bouton.

Ses fruits sont gros, bien arrondis par la tête, plus ou moins applatis par l'autre extrémité, les uns ayant onze lignes de leur grand diamètre, dix lignes sur leur petit diamètre, & neuf lignes de hauteur; les autres ayant dix lignes & demie sur leur grand diamètre, neuf lignes & demie sur leur petit diamètre, & neuf lignes de hauteur: de sorte que la hauteur est la même, les diamètres étant différents. La queue est menue, longue de quinze à vingt-quatre lignes.

La peau est fine, un peu dure. Aux fruits qui sont découverts

& exposés au soleil, elle se teint d'un rouge-clair, le côté de l'ombre est comme tiqueté ou marbré de rouge léger & de jaune. Aux fruits qui sont couverts ou à l'ombre des feuilles, elle est d'un jaune d'ambre dans la plus grande partie, & le reste est d'un rouge très-clair. Avant la maturité du fruit elle est presque toute de couleur d'ambre.

La chair est un peu transparente, blanche, semée de fibres par branches très-légèrement teinte de rouge sous la peau au côté du soleil. La peau, un peu aigre, fait paroître cette Cerise croquante.

L'eau est abondante, sucrée, douce sans fadeur, excellente lorsque le fruit a acquis une parfaite maturité sur l'arbre.

Le noyau est blanc, terminé par une très-petite pointe aiguë. Il a quatre lignes & demie de longueur un peu moins de largeur, & trois lignes un quart d'épaisseur.

Cette excellente Cerise mûrit vers la mi-Juillet. Elle a, comme la plupart des bonnes Cerises, le défaut de nouer difficilement & d'être peu abondante.

La Cerise que porte le nom d'*Ambrée*, & à laquelle il appartient le mieux, la peau étant presque toute d'un jaune ambré, & ne prenant que très-peu de rouge, est de grosseur à peine moyenne, un peu alongée, & plus renflée du côté de la queue, que par le bout. Elle n'est pas comparable pour la bonté à celle qui vient d'être décrite; & le Cerisier qui la produit se cultive plus pour la singularité de son fruit, que pour son utilité.

XV. *CERASUS fructu subrotundo magno, nigro, suavissimo.*
GROTTIER, [*Pl. XII.*]

Ce Cerisier est un peu moins grand que le précédent, il est moins garni de branches, qu'il soutient bien, & qui sont plus grosses, il donne plus de fruit.

Ses bourgeons sont gros, courts, d'un rouge-brun peu foncé

du côté au soleil, verts du côté de l'ombre.

Ses bourons sont gros par la base, terminés en pointe, de forme presque conique. Leurs supports sont apparens.

Ses fleurs s'ouvrent bien, portent ordinairement trois à un même bouton. Elles ont un pouce de diamètre; leur pétale est un peu plus large que long, très-creusé en cuilleron, peu frangé dans le contour. Le calyce est très-rouge.

Ses feuilles sont grandes, d'un vert très-foncé, terminées en pointe prolongée & aiguë, pliées en gouttière, un peu pendantes sur leur queue, dentelées profondément & fortement, d'une forme ovale pointue par les deux extrémités. Leurs pétioles sont longs d'environ quinze lignes. Elles ont de trois pouces à trois pouces & demi de longueur, sur une largeur de vingt à vingt-deux lignes.

Son fruit est gros, comprimé vers la queue, quelquefois même un peu par la tête, applati d'un côté suivant sa hauteur, & souvent on distingue au milieu de cet applatissement, un sillon très-légérement tracé, ou une ligne très-déliée. Son grand diamètre est de dix à onze lignes, son petit diamètre est de neuf lignes & demie à dix lignes, & sa hauteur de neuf lignes & demie à neuf lignes. Le queue est assez courte, longue de trois à six lignes, plantée dans une cavité assez large, mais peu profonde.

Sa peau est fine, adhérante, noire.

Sa chair est ferme, d'un rouge brun très-foncé dans sa parfaite maturité du fruit, elle paroît quelquefois plus rouge que la peau.

Son suc est d'un beau rouge, très-doux & très-agréable.

Son noyau est très-régulièrement ovale, de neuf lignes & demie, sur huit lignes & demie, large de quatre lignes, épais de trois lignes.

Cette Cerise mûrit vers le commencement de Juillet, & est avec raison une des plus estimées.

La Griotte, la plus commune dans les environs de Paris, est de moyenne grosseur, oblongue & fort applatie : elle est une bonne Cerise, mais bien inférieure à la vraie Griotte. Quelques-uns assurent que ce n'est pas une variété, mais le même Cerisier dont le fruit dégénere ainsi dans les terreins qui ne lui conviennent pas. Cependant sa maturité qui n'est quelquefois que vers le mois d'Août, me paroît décider qu'elle est variété.

XVI. *CERASUS* [illegible] *fructu nigro parvo, atro-purpureo, succoso & subacido. C. B. P.*

Cerisier à petit fruit noir, Grosse Cerise à queue.

Quoique ce Cerisier soit dû vraisemblablement à un noyau de Griotte, je ne l'ai cependant regardé comme variété de cette espece, parce qu'il a d'autres caracteres que la direction de ses branches qui ne sont jamais droites & sans courbure. Il est assez fertile. Sa greffe prend & se coule difficilement au sujet. Ses bourgeons sont longs, & de grosseur très-médiocre. Ses fleurs ont onze lignes de diametre, & celles du calyce sont longues & découpées, comme elles le sont à la plupart des Cerisiers connus. Ses feuilles sont beaucoup moins grandes que celles du Griottier, & se soutiennent fermes sur leurs queues.

Le fruit est petit, son diametre étant de sept à huit lignes, & sa hauteur de six à sept lignes, il est attaché à des pédicules longs d'environ dix huit lignes. La peau est épaisse, d'un rouge obscur fort approchant du noir. La chair est aussi d'un rouge très-foncé, peu délicate. Le suc est très-rouge, & conserve un peu de verdeur & d'acreté, même dans l'extrême maturité du fruit. Le noyau a une assez forte impression de rouge.

Cette Cerise, qui mûrit en Août, est peu comestible; mais sa couleur, sa pulpe abondante, & même son acreté la rendent très-bonne pour les ratafias, & pour le vin de Cerises.

XVII. *CERASUS vulgaris fructu rotundo, minimo, acre rubente, ut & amaro, ferotina.*

CERISIER à très petit fruit pour Petite Cerise à ratafia.

C'EST une variété qui a le tronc, les bourgeons, les feuilles, les fruits, & les noyaux que le précédent. La queue qui soutient le fruit est fort longue, & a presque toujours une petite feuille à sa naissance. Le pédicule du bouton qui devient à attache commune de trois ou quatre queues de fruits, s'alonge quelquefois de quatre à six lignes.

Cette Cerise est un peu plus tardive que la précédente. Son eau est plus acre & plus amere, ce qui la fait préférer pour les ratafias.

XVIII. *CERASUS fructu rotundo, minimo, e rubro nigrescente, fapidissimo.*

GROTTIER de Portugal. (*n° XIII.*)

L'ARBRE est vigoureux, de grandeur moyenne, assez fécond.

Ses bourgeons sont gros, forts & très-coudés, d'un brun tirant sur le rougeâtre.

Ses boutons sont gros, courts, obtus, souvent doubles & même triples.

Ses fleurs ont dix lignes de diametre; elles s'ouvrent bien, sortent trois ou quatre de chaque bouton. Les pétales beaucoup plus larges que longs forment des sinuosités suivant leur longueur par un grand pli, & se chiffonnent un peu par les bords.

Ses feuilles sont grandes. Celles des rameaux à fruit ont trois pouces & demi de longueur sur vingt-six lignes de largeur. Leur plus grande largeur est fort près de l'extrémité qui est terminée par une petite pointe, et elles se retrécissent de chaque côté vers la queue sans se terminer en pointe, leur dentelure est grande, profonde,

obtuse, & si dentelée vers l'extrémité de la feuille ; les queues sont fortes, longues de dix-huit à vingt lignes, celles des bourgeons fructifères, longues de quatre pouces & demi à cinq pouces, larges de trois lignes, vingt-huit lignes plus larges près de la queue que la largeur de la feuille, qui se termine presque régulièrement en pointe très-allongée. Les queues sont grosses & fortes, teintes d'un rouge violet, longues de quinze à vingt lignes.

Son fruit est très gros & très-beau, applati par les extrémités, & un peu par un côté. Ordinairement son grand diamètre est de onze lignes, son petit diamètre de dix lignes, & sa hauteur de neuf lignes & demie à neuf. Il s'en trouve qui ont un pouce sur leur grand diamètre, onze lignes sur leur petit diamètre, & neuf lignes & demie de hauteur, la queue longue de neuf à quinze lignes, est grosse sur-tout à son insertion dans le fruit, où elle est reçue dans une cavité évale & assez profonde.

La peau est cassante, d'un beau rouge-brun tirant sur le noir, moins foncé que la Griotte n° 15

La chair est ferme, d'un rouge foncé, qui s'éclaircit beaucoup près du noyau.

L'eau est d'un beau rouge, abondante, excellente, sans acide, relevée d'une petite amertume agréable, plus ou moins sensible suivant les terreins qui font beaucoup varier le goût de ce fruit, toujours très-bon.

Le noyau, fort ressemblant à celui de la Griotte, est presque blanc, ou très-peu teint, haut de quatre lignes & demie, large de quatre lignes, épais de trois lignes & demie.

Cette Griotte mûrit dans le commencement de Juillet. On la regarde comme la plus grosse & la meilleure de toutes les Cerises. Quelques-uns la nomment *Royale*, *Archiduc*, *Royale de Hollande*, *Cerise de Portugal*, &c.

XIX. *CERASUS fatuo fructu fubrotundo, maxim. evul[illegible]*

GRIOTTIER d'Allemagne. GRIOTTE de Chaux. Groſſe Cerife de M. le Comte de Sainte Maure. *Pom.*

TOUTES les parties de ce Cerſier ſont auſſi petites & délicates, que celles du précédent ſont groſſes & vigoureuſes.

Le bourgeon eſt long, menu, brun ou rougeâtre du côté du ſoleil, verd jaunâtre du côté oppoſé. Le bois plus ancien eſt d'un brun foncé.

Le bouton eſt oblong, bien nourri, obtus. Le ſupport eſt large.

La fleur s'ouvre moins que celle des Cerſiers, plus que celle des Mahaleb; elle a quinze lignes de diamètre. Ses petales ſont plus larges que longs, très-concaves, & ſe touchent ſans ſe couvrir. Il ſort trois ou quatre fleurs de chaque bouton.

Les feuilles des branches à fruit ſont petites, courtes, plus étroites du côté de la queue qu'à leur extrémité qui ſe termine par une très-petite pointe, à dentûre aiguë, fine, ſerrée, obtuſe, peu profonde. Ces feuilles ont de deux pouces à deux pouces ſix lignes de longueur ſur une largeur de onze à douze lignes. Les queues ſont menues, longues de ſix à onze lignes. Celles des bourgeons ſont longues de trois pouces, larges de vingt lignes, terminées par une longue pointe, obtuſes ou un peu arrondies à leur extrémité, ornées aſſez profondément vers leur extrémité, & ſurdentelées.

Le fruit eſt gros, ayant onze lignes ſur ſon grand diamètre, dix lignes ſur ſon petit diamètre, dix lignes & demie de hauteur. Le plus ſouvent la hauteur & le grand diamètre ſe balancent, & alors étant applati ſuivant la hauteur, comprimé & peu ſenſible à la queue que par un ſillon, ſa forme eſt preſque longue quarrondie. La queue eſt menue, longue de quinze à vingt lignes, plantée dans un enfoncement évaſé, mais peu creuſé.

La

La peau est d'un rouge-brun foncé approchant du noir, moins cependant que la Griotte commune

La chair est d'un rouge foncé

L'eau est abondante, un peu trop relevée d'acide, qui, dans les terreins froids & humides, va jusqu'à l'aigreur : de sorte que si ce beau Fruit a quelque avantage pour la grosseur sur notre Griotte, il lui est bien inférieur pour le goût

Le noyau est long de près de six Lignes, large de quatre lignes & demie, épais de trois lignes & demie, un peu teint, terminé par une petite pointe

Ce fruit murit à la fin Juillet.

XX. *CERASUS fructu multifero, fructu rotundo, magno, è rubro subnigricante-purpureo.*

Royale Chery Duke *Pr. XV.*

Cet arbre est à peine de moyenne grandeur. Il noue fort bien son fruit, & en produit très-abondamment.

Les bourgeons sont légérement teints de rougeâtre du côté exposé au Soleil, l'autre côté est d'un vert très-foncé. Dans un arbre formé, ils ne sont ni forts ni longs; parce qu'il ne pousse que foiblement en bois.

Les boutons sont petits, longs, pointus, & les supports sont peu élevés.

Les fleurs s'ouvrent bien : leur diamètre est de quatorze lignes. Les pétales sont ovales, creusés en cuilleron, souvent fendus en cœur à l'extrémité, attachés par des onglets assez longs. Il sort de deux à cinq fleurs d'un même bouton.

Les feuilles sont d'un vert très-foncé en dedans, un peu plus clair en dehors : elles sont portées sur des queues grosses, longues d'environ un pouce, teintes d'un rouge qui s'étend rarement sur la grosse nervure. Les bords sont garnis d'une dentelure assez

fine, peu aigue & peu profonde; une partie est [illegible]. L'extrémité, terminée par une pointe médiocrement [illegible] ue, est beaucoup plus large que le côté de la queue, qui [illegible] & se termine [illegible] en pointe. Les feuilles [illegible] grandeur sont longues de quatre à cinq pouces, & larges de deux pouces à deux pouces neuf lignes. Celles des branches [illegible] sont [illegible] dres; & celles de l'extrémité des bour [illegible]

Le [illegible] est gros, un peu comprimé par les deux extrémités, & peu applati [illegible] ans la hauteur, que la plupart des Cerises rondes. Son grand diamètre est de neuf lignes à dix lignes & demie, son petit diamètre de huit à neuf lignes, & sa hauteur de sept lignes & demie à neuf lignes. La queue médiocrement grosse, toute verte, longue de deux à trois pouces, est plantée [illegible] dans [illegible] cavité ovale & assez profonde.

La peau est d'un beau rouge-brun, rayant sur le noir dans l'extrême maturité du fruit.

La chair est rouge, un peu plus ferme que celle de la Griotte.

L'eau est rouge, fade & douce, très sucrée, & n'a que très peu de vivacité dans [illegible] premiers instans.

Le noyau est long [illegible] quatre lignes & demie, large de trois lignes & demie, épais de trois lignes.

Cette Cerise mûrit vers le commencement de Juillet.

On cultive trois principales variétés de cet Cerisier, qui n'en diffèrent que par le fruit. [illegible] Royale hâtive, Duke of May, *May Duke* dont le fruit est moindre, & beaucoup plus hâtif, mûrissant dès la fin de Mai ou le commencement de Juin, & est bien supérieur en bonté à notre Cerise précoce. La Royale tardive, dont le fruit est beau, mais trop acide, ne mûrit que en Septembre. & le *Holmes Duke*, belle & excellente Cerise.

XXI *CERASUS sativa matrifera, frutlu subacerbato, magno, e nobis nigricante, prior illustris.*

CERISE-GUIGNE. (*Pl. XVI. fig. 1*

Ce CERISIER devient aussi grand que le Griottier n° 25, & fructifie beaucoup plus abondamment, je le crois variété du *Chery-Duke*

Ses bourgeons sont gros & forts, médiocrement longs à proportion de leur grosseur, mais beaucoup plus que ceux du Griottier de Portugal. L'écorce, avec de rougeâtre fort clair, est couverte d'un épiderme fort mince de pelure

Ses boutons sont gros, ovales, alongés, assez pointus, écartés du bourgeon. Ceux à fruit sont plus courts & médiocrement obtus, les petites branches à fruit en portent à leur extrémité, comme celles du *Chery-Duke*, un groupe de dix à quinze, ayant chacun comme trois, quatre, & plus ordinairement cinq fleurs

Ses fleurs, comme celles du *May-Duke*, ressemblent beaucoup à de petites fleurs de Groseiller épines un peu, étant ouvertes, & elles ont au plus douze à quatorze étamines. Les pétales ont environ cinq lignes de longueur sur autant de largeur. Leur calice & ses découpures sont verts du côté de l'ombre, d'un rouge-clair du côté opposé.

Ses feuilles ont la même forme & les mêmes proportions que celles du *Chery-Duke*, mais elles sont encore un peu plus rétrécies du côté de la queue, & considérablement plus grandes; celles des bourgeons ont de cinq à six pouces de long sur trois pouces de large. Leur dentelure est grande, profonde, obtuse, garnie d'une double ou triple surdenteleure.

Son fruit est gros, le grand diamètre est de dix lignes & demie, le petit diamètre de huit lignes & demie à neuf lignes, & la hauteur de neuf lignes. Il est aplati sur les côtés, sans être divisé par aucune rainure, & la surface est un peu inégale le long de

ces applatissements. La queue menue, longue de dix [illegible] ge-
[illegible] pres, est posée dans une cavité large & profonde.
Ce fruit dont la grosseur est de deux pouces vers la queue,
a quelquefois sept pouces de pourtour vers sa tête, a une figure &
[illegible] fort [illegible] approche beau-
coup de celle [illegible] Cerise racourcie.

Sa peau est d'un rouge [illegible] tirant sur le pourpre, marquée
[illegible] pres [illegible] ne remarque celle de la Cerise.

Sa chair est [illegible] plus molle, que celle de *Cerise Duc*,
d'une couleur [illegible] que celle-ci, peu auprès de noyau.

Son eau est rouge, douce, d'un goût agréable, sans pou-
[illegible].

Son noyau est ovale, presqu'également tranchant, long de cinq
lignes, large de trois lignes & demie, épais de trois lignes.

Ce Cerisier meurit à la fin de Juin. Je vous quelquefois est la
même que plusieurs Jardiniers nomment *Royale*, *Cerise nouvelle*
d'Angleterre, &c.

Ce Cerisier a une variété (*Pl. XVI. Fig. 2.*) qui ne diffère que par le fruit qui est moins applati sur les côtés, un peu plus gros & d'un rouge-brun plus foncé. Les fruits mûrissent l'un après l'autre, & tombent presque Cerises attachées au pédicule d'une même grappe, sont à cette distance de maturité de sorte qu'on peut en trouver sur cet arbre pendant près d'un mois, depuis la mi-[illegible] jusqu'à la mi-Juillet.

Nous ne parlerons point des Heaumiers, Cornets, Cornue-
Lees, & d'un grand nombre de Cerises, Guignes & Mer-
rains, dont on trouve la description dans plusieurs livres, qui
étant [illegible] sans aucun fond propre à [illegible] Pro-
vinces & à certains terrains, & dont la plupart ne peuvent trouver place que dans les vergers où l'on veut rassembler le bon, le médiocre & le mauvais.

CULTURE

Le Cerisier n'est point difficile sur la nature du terrein; cependant il réussit mieux dans une terre légere & grasse du fond, que dans des terres trop fortes, humides, ou froides, dans lesquelles la fleur est sujette à couler, & les fruits ont moins de goût ou plus d'aigreur.

Les noyaux de Cerises en cœur & les noyaux de Cerises rondes, produisent des Cerisiers de leur espece, ou des variétés de leur espece, quelquefois bonnes, le plus souvent mauvaises, comme on le voit dans les bois & dans les vignes où il s'éleve beaucoup de Cerisiers de noyau.

Aussi les bonnes espece & variétés se perpétuent & se multiplient par la greffe sur le Merisier, sur le Cerisier à fruit rond, & sur le Cerisier de Sainte-Lucie. Tous les Cerisiers se greffent bien sur le Merisier, & c'est le fond sucré qui convienne à ceux qu'on veut élever à haute tige en plein-vent. Il a l'avantage de ne pousser aucun ou très peu de drageons. Le Cerisier de Sainte Lucie a le même avantage, il reçoit aussi-bien la greffe de toute espece de Cerisiers, & s'accommode des plus mauvais terreins.

Sur le Cerisier à fruit rond, élevé de noyaux ou de drageons, les Cerisiers en fente réussissent mieux que ceux à fruit en cœur, & sont moins incommodés par le grand nombre de drageons qui sortent de son pied & de ses racines. Les Cerisiers en demi-tige & en espalier se greffent, le bas Tout & l'espalier se greffent sur le Sainte Lucie, ou sur le Cerisier à fruit rond.

Tous les Cerisiers se greffent en fente, ou en écusson à œil dormant, mieux en écusson à la pousse, qui se fait sur les fentes, lorsque les Cerisiers commencent à fleurir.

Les Cerisiers à fruit rond peuvent encore se multiplier par

les marcottes & même par les boutures. Les drageons qui en sortiroient en grand nombre, seroient des arbres sauvages.

Les Cerises étant de petits fruits dont on consomme beaucoup, il convient d'élever les Cerisiers en pépinieres plutôt qu'autrement, afin que devenant de plus grands arbres, ils produisent plus de fruit. Cependant on peut planter en espalier au nord quelques Cerises précoces & hâtives & quelques Cerisiers tardifs en espalier au midi. Par ce moyen nous aurons plus gros & on retardera un peu, en accélérant la maturité des uns, & retardant celle des autres.

La taille des Cerisiers en espalier & en buisson consiste à retrancher les branches mal placées, à raccourcir celles qui sont trop vigoureuses, à ménager les branches à fruit qui sont petites, courtes, & très garnies de boutons, & à donner aux arbres la forme qui leur convient.

Quant aux Cerisiers en plein vent, il suffit de retrancher les branches mortes, celles qui sont attaquées de la gomme, & celles qui pendent trop bas, sans pouvoir espérer de donner à la plupart des Cerisiers à fruit rond, le même port qu'à ceux à fruit en cœur.

Mais il n'est pas inutile d'avertir que le Cerisier ne veut être que respecté, & que souvent à pure perte sous la serpette d'un Jardinier qui a la démangeaison de couper, ou l'ambition de donner à cet Arbre une forme belle & réguliere.

USAGES

1° On mange cru le fruit du Guigner, du Bigarreau noir & du Cerisier. 2° Les Guignes blanches & les rouges cuites au four sont fort bonnes. 3° Les Bigarreaux se confisent au vinaigre comme les Cornichons. 4° Avec les Cerises n^os 17 & 18, on fait une liqueur forte & très agréable, qu'on nomme

Vin de Cerises 5° On en fait des compotes. 6° On les confit au sucre, sans noyau ou avec le noyau. Les Cerises n^os. 10, 11, 12, sont les meilleures pour cet usage. On prévient leur extrême maturité, afin que leur couleur étant plus claire, & leur eau moins douce, les confitures soient d'un goût plus relevé, & d'une couleur moins foncée, & plus agréable à la vue. 7° On les sèche au four 8° On les confit à l'eau-de-vie. 9° On en fait d'excellent ratafia qu'on colore à-peu-près comme celui des Merises noires. 10° Les Griottes se confisent aussi au sucre, au vinaigre, à l'eau-de-vie. On en fait du ratafia qu'elles colorent suffisamment, mais on leur préfere les n^os. 17 & 18

CYDONIA.

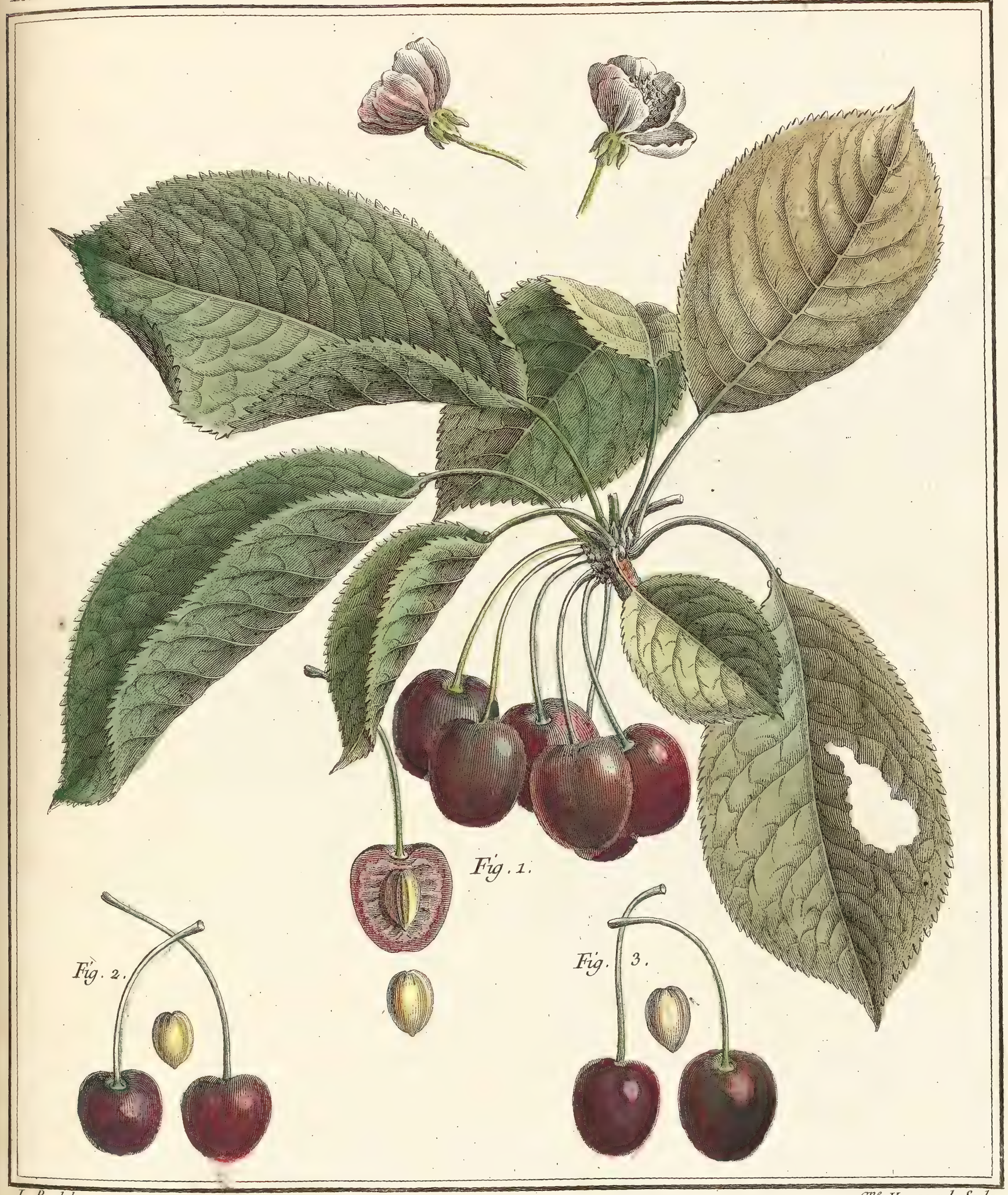


Fig. 1.

Fig. 2.

Fig. 3.

I. B. del. Cne Haussard Sculp.

Guignes.

L. B. del. P. L. Cor Sculp.

Bigarreau.

Magd. Basseporte del. Cne Haussard Sculp

Cerise Précoce.

L. B. del. E.th Haussard Sculp.

Cerise Halive.

Magd. Basseporte del. P.L. Cor Sculp

Cerisier à fleur Semi-double.

B

C

L. B. del.

Cne Haussard Sculp

Cerise à Bouquet.

L. B. del. Cne. Haussard Sculp

Cerise de la Toussaint.

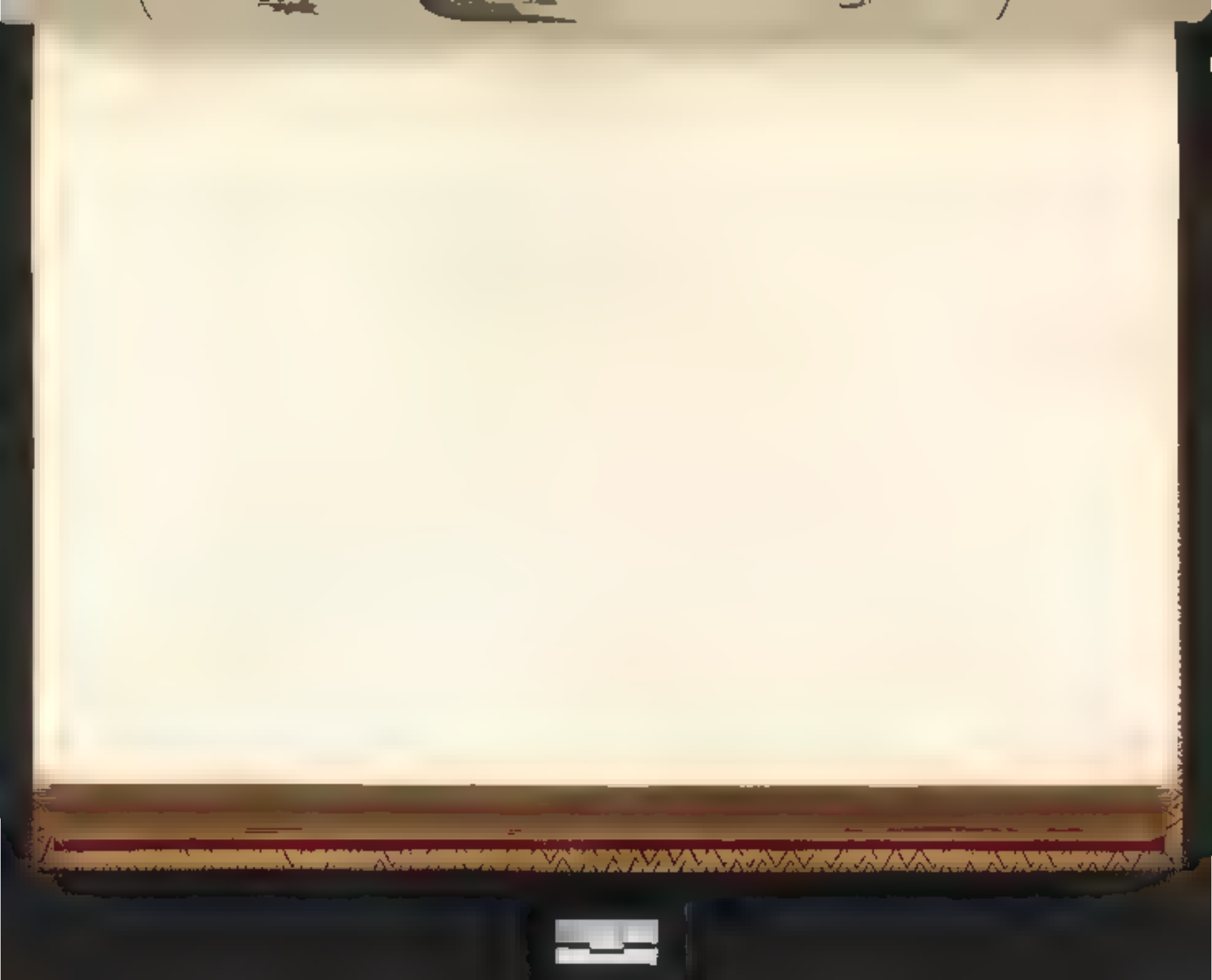
L.B. del.

Ch. Milsan Sculp

Gros Gobet.

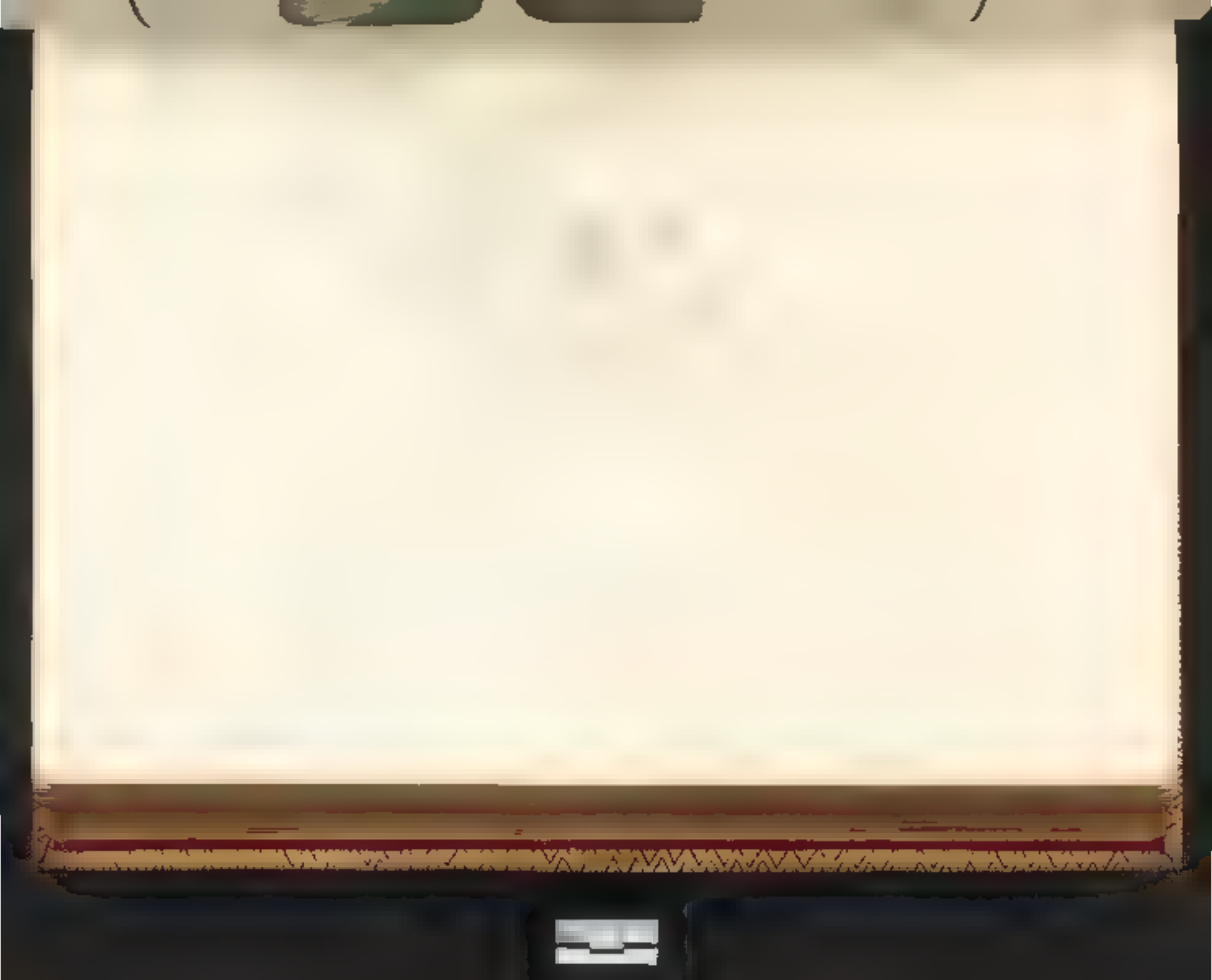
L.B. del. F.me Tardieu Sculp.

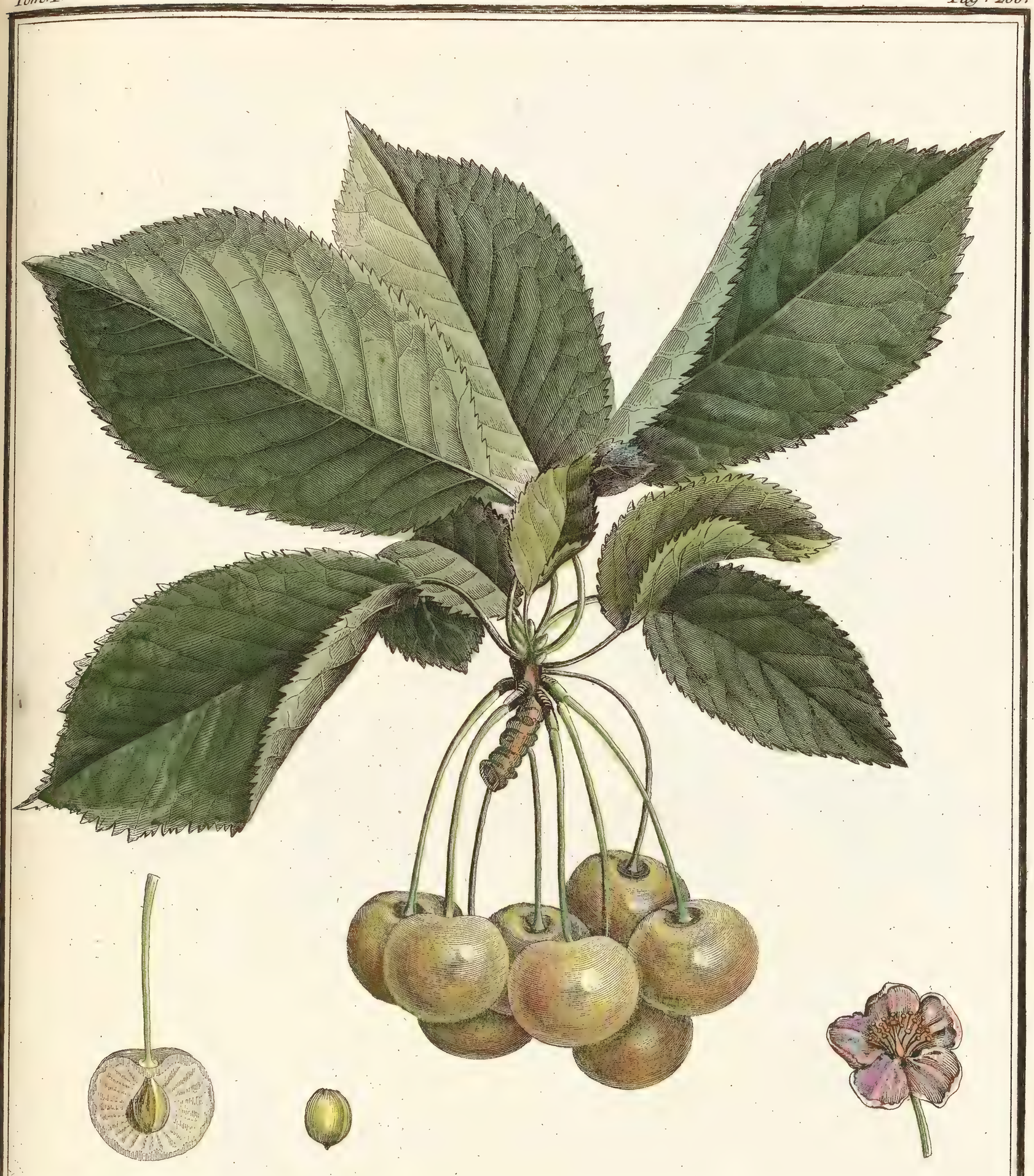
Grosse Cerise rouge-pâle.



Magd. Basseporte del. E.th Haussard Sculp

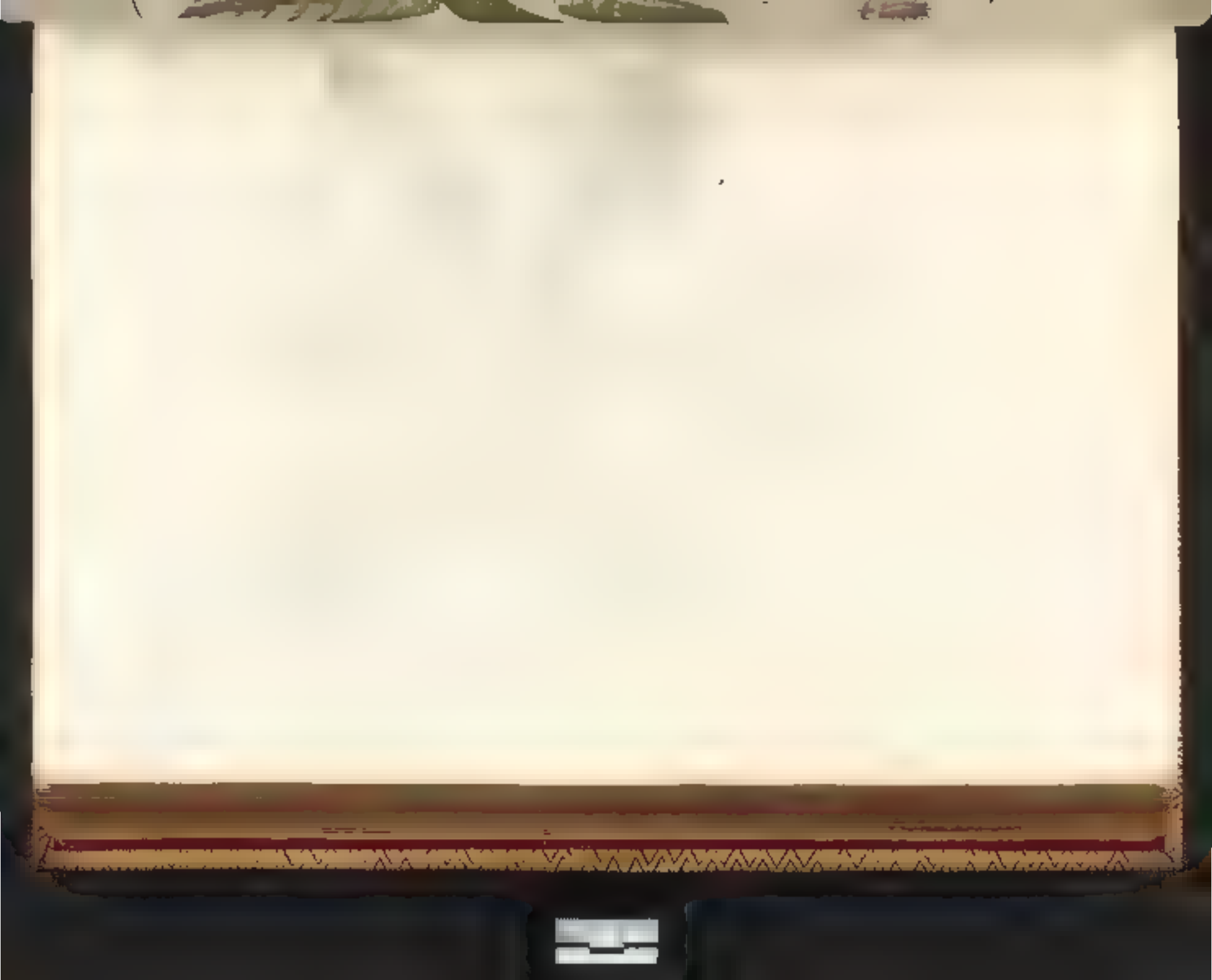
Cerise de Hollande.





L. B. del. Fme Tardieu Sculp

Cerise Ambrée.



L. B. del. F.me Tardieu Sculp

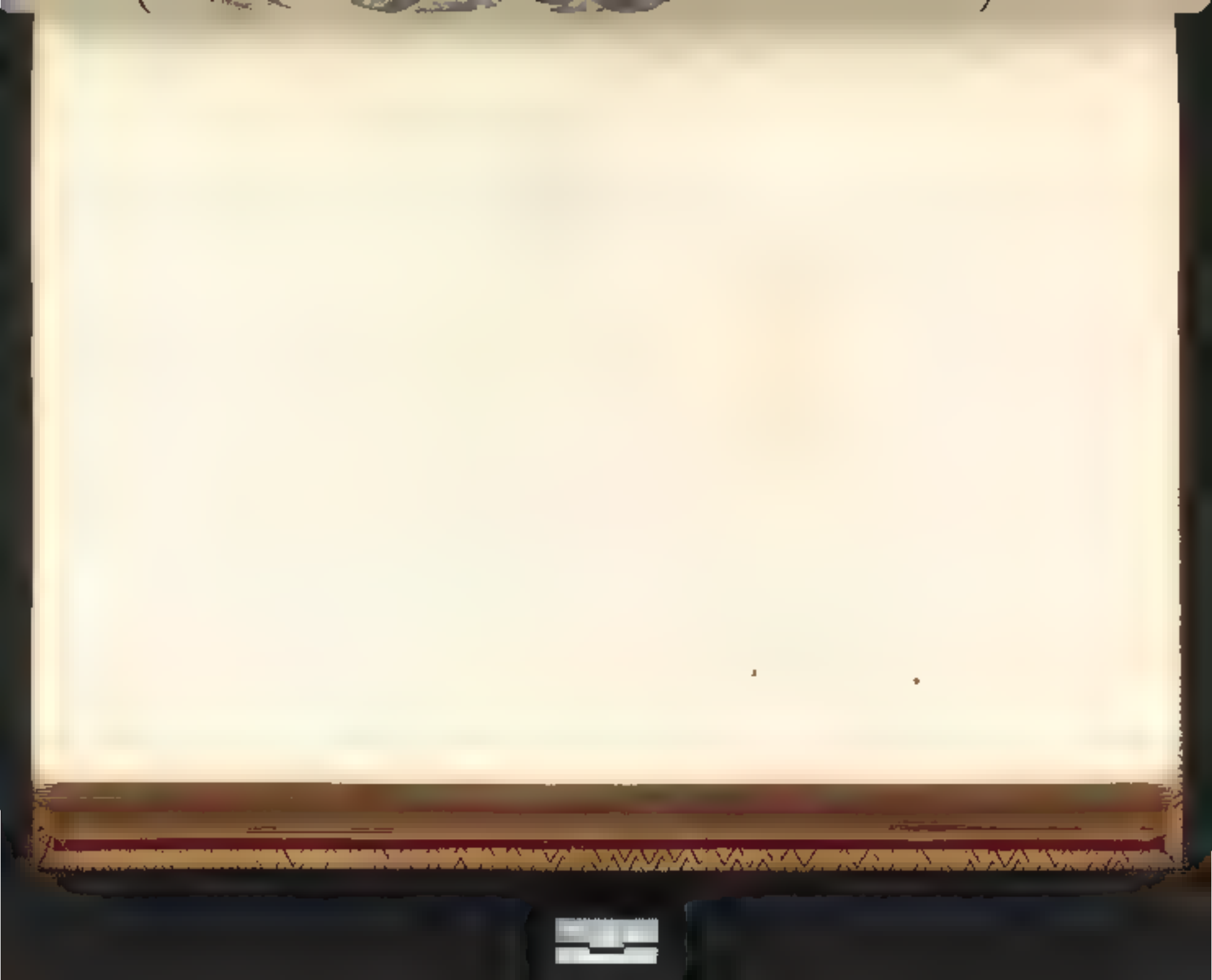
Griotte.

L.B. del. Fme Dupuis Sculp.

Griotte de Portugal.

L. B. del. Ch. Milsan Sculp

Griotte d'Allemagne.



L.B. del. F.me Dupuis Sculp.

Chery - Duke.

Fig. 1.

Fig. 2.

L. B. del. F.me Tardieu Sculp

Cerise - Guigne).

CYDONIA,
COIGNASSIER *ou* COIGNIER.

DESCRIPTION

Le Coignassier est qui on peut nommer, dont la forme n'a aucune régularité. Le Coignassier a de branches étroites, *Cydonia angustifolia vulgaris.* Il ne croît pas si grand qu'un arbrisseau & ne se soutient que par ses Propriétaires, qui en rangent les rameaux & par nombres, des fois pour greffer des Poiriers & pour d'autres pour greffer des Pommiers & pour le buissons. Les branches des Coignassiers sont pour le même usage que pour leurs fruits.

1 *CYDONIA* [illegible]
Coignassier de Portugal.

Ce Coignassier est le plus grand de tous, & le plus propre à recevoir la greffe des Poiriers rigoureux qui ne peuvent subsister sur le Coignassier à petites pommes. Il donne aussi le plus beau & le meilleur fruit, mais il en produit moins.

Ses branches sont longues & fortes, [illegible] brunes, très-piquantes de petites épines courtes, [illegible].

Ses boutons sont [illegible] par la suite, applatis & comme collés sur la branche. Les supports sont larges, courts, & d'un rouge vif à l'extrémité.

Sa fleur a environ [illegible] pouces de diamètre. Elle est composée 1° d'un calice d'une seule pièce, divisé en cinq [illegible] échancrures

semblables à de petites feuilles, dentelées finement par les bords, & relevées d'une arrête directe, & de plusieurs petites nervures latérales; elles sont ovales, terminées en pointe 2°. de cinq grandes étales longs de quatorze lignes, larges de dix Lignes, arrondis par l'extrémité, très-concaves, disposés en rose, teints par les bords extérieurs d'une belle couleur de rose claire, légerement lavés de la même couleur en-dedans 3°. de quinze à vingt étamines longues de six lignes, de couleur de rose, terminées par des sommets ovales 4°. d'un pistil, formé d'un embryon, qui est partie du calice, & de cinq styles d'un vert-jaune, beaucoup plus courts que les étamines, & surmontés par des stygmates. Les fleurs de tous les Cognassiers sont les mêmes, & ne different que par la grandeur, & le tou de couleur plus ou moins vif. Celles du Cognassier à petites fleurs les ont rouges à six lignes de diametre, leurs petites fleurs sont aussi très-legerement de couleur de rose, & les extérieures un peu plus grandes sont beaucoup plus grandes à proportion. Les fleurs des autres Cognassiers tiennent le milieu entre celles-ci, & celles du Cognassier de Portugal

Les fleurs des Cognassiers n'ont point de printemps proprement dit. Au printemps, le bouton à fleur s'allonge & produit une branche, sur laquelle il se developpe cinq ou six feuilles, & à son extrémité une seule fleur

Ses feuilles sont grandes, alternes, unies par les bords, d'un vert-obscur en-dessus, blanchâtres & couvertes d'un duvet fin & épais en-dehors. Les nervures sont délices & peu saillantes; la queue est teinte de rouge. Les grandes feuilles des bourgeons ont quatre pouces & demi de longueur, & trois pouces & demi de largeur leur forme est presque ovale raccourcie. Celles des branches à fruit sont plus alongées, larges du tiers de la queue, pointues à l'extrémité, les grandes ont quatre pouces & demi de longueur sur trois pouces de largeur. Les feuilles de ce

Cognassier, & celles du Cognassier commun qui ont à peine deux pouces trois quarts sur deux pouces, peuvent être regardées comme les deux extrêmes des feuilles de Cognassier.

Son fruit est gros, long, anguleux ou mal arrondi sur son diamètre qui est de deux pouces & demi sur trois pouces quatre lignes de hauteur. Son plus grand renflement est plus éloigné de la queue que de la base. Il diminue beaucoup de grosseur vers la tête où l'œil est placé dans une cavité profonde dont les bords sont recouverts de carnes ou bosses fi larges, et ce bord des échancrures du calice qui subsistent dans la plupart des fruits jusqu'à leur maturité, est peu ouvert, étant fermé par cinq tubercules qui sont placés entre les échancrures. L'autre côté du fruit diminue beaucoup plus de grosseur, mais moins régulièrement, & faisant un peu la cuebasse; il se termine en pointe obtuse, au sommet de laquelle s'implante l'extrémité de la branche qui sert de queue au fruit, dans une petite cavité formée par un bourrelet ou une excroissance du fruit qui recouvre cette extrémité de la branche jusqu'aux dernières feuilles qu'elle produites.

La peau est jaune, couverte d'un duvet qu'on enleve facilement en la frottant avec la main.

La chair est plus tendre & moelleuse, tant en confitures qu'en compotes, que celle des autres Coings.

Le goût des Coings, & leur odeur sont assez connus.

On trouve dans les Coings cinq loges, dont chacune contient de huit à quatorze pepins applatis. Ces loges sont formées de membranes tendres comme celles des Poires. L'axe du fruit est creux, & fait une étoile à cinq rayons qui s'étendent entre les loges.

Les Coings mûrissent au commencement d'Octobre, & se conservent jusques vers le milieu du mois de Novembre.

II. *CYDONIA fructu oblongo, Lettsom.* Inſt.

COGNASSIER allongé.

Ce Cognaſſier, appellé mal-à-propos ſemelle, tient le milieu entre le commun & celui de Portugal, pour la grandeur de l'arbre, celle de ſes fleurs & de ſes feuilles.

Son fruit a quelquefois deux pouces ſix à huit lignes de diametre ſur un peu plus de hauteur, quelquefois ſa hauteur eſt de cinq pouces & demi, ſon grand diametre de trois pouces & demi, & ſon petit diametre de trois pouces deux lignes. Il eſt garni de côtes très-ſaillantes qui s'étendent ſuivant ſa longueur. Il diminue irrégulierement de groſſeur par les deux extrémités qui ſe terminent en pointe très-obtuſe. L'œil eſt très-enfoncé dans une cavité bordée de huit ou dix boſſes très-inégales & preſqu'égales. La queue eſt auſſi plantée dans une cavité profonde, dont les bords ſont relevés de cinq ou ſix boſſes. Sa peau eſt fort liſſe, & ſa chair un peu grenue.

III. *CYDONIA fructu breviore & rotundiore.* Inſt.

COGNASSIER mâle.

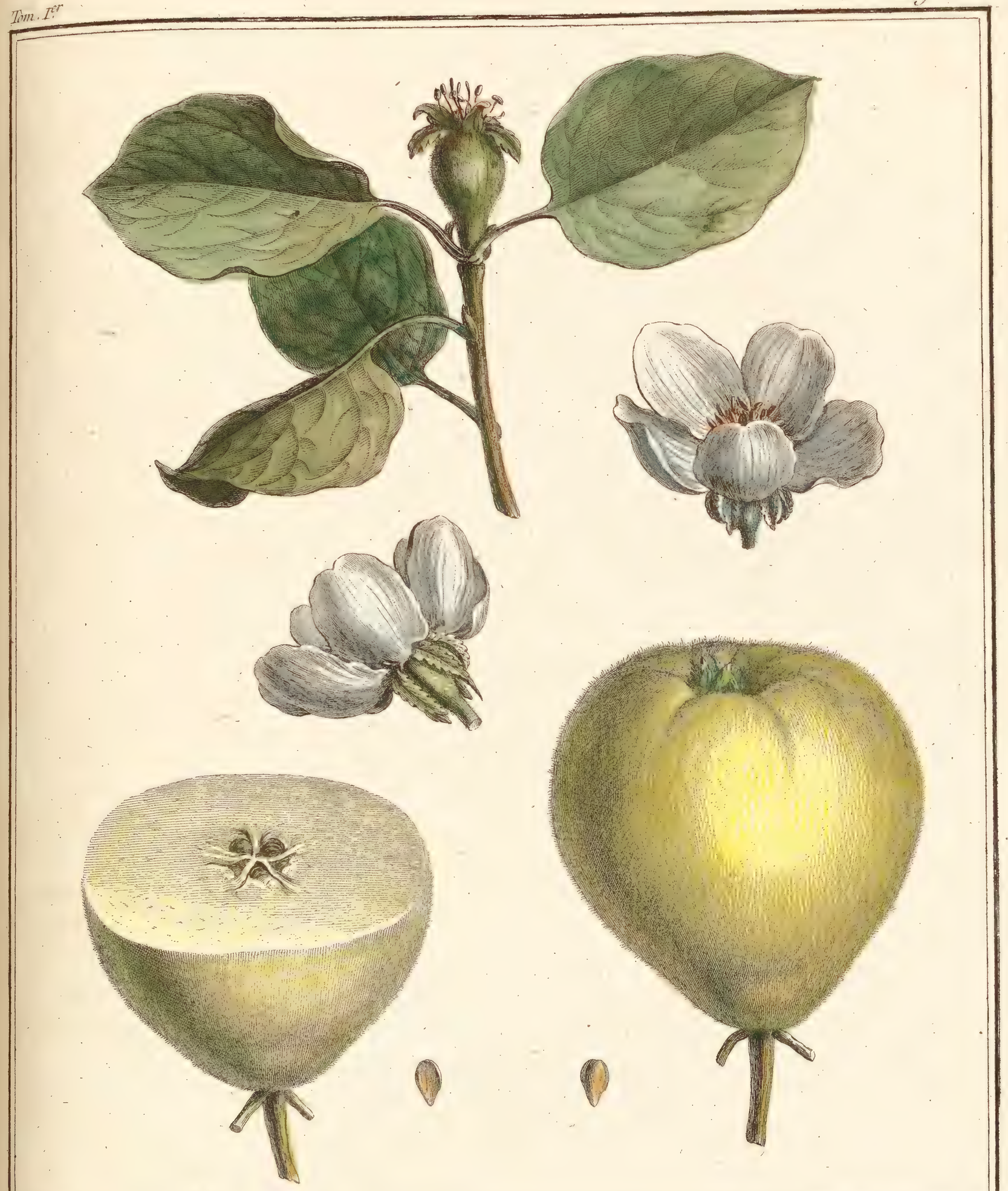
Ce Cognaſſier ne differe du précédent que par ſon fruit qui eſt raccourci, de forme preſque ronde, irréguliere. On cultive plus communément ces deux Cognaſſiers pour le fruit, parce qu'ils manquent rarement d'en rapporter.

L'odeur agréable des fruits du Cognaſſier ſemble le reléguer dans un coin le plus reculé & le moins fréquenté d'un jardin. Il ne demande aucune culture.

Les Coings ſe mangent cuits ſous la cloche ou en compotes, on les confit en quartiers & en marmelade, on en fait des pâtes,

du coignac, du ratafia, &c. Ils sont astringents, propres à fortifier l'estomach, & arrêtent les dévoiements.

Les Coignassiers à grandes feuilles reçoivent la greffe des Poiriers, & y viennent beaucoup mieux que les Cognassiers à pepins sur les sujets auxquels les espèces trop gouteuses ne peuvent subsister. Ils se multiplient par les semences, les marcottes & les boutures, & se greffent sur les sujets de leur espèce, sur le Poirier & l'Aubepine.



Aubriet del.

Cie Haussard Sculp

Coignassier.

FICUS.

FIGUIER.

DESCRIPTION GÉNÉRIQUE.

LE FIGUIER, dans les Provinces plus tempérées que les environs de Paris, devient un arbre fort remarquable, sur-tout par sa grosseur. Dans notre climat, il est plus en grand arbrisseau qu'en arbre, & forme plus communément une touffe ou un gros buisson, qui ne s'élève pas fort haut.

Ses bourgeons sont gros, un peu cannelés, verdâtres, garnis de nœuds qui s'élevent peu sur ces bourgeons, & font paroître comme une ferrure. Chaque nœud porte une feuille & un ou deux boutons ronds, composés de trois ou quatre écailles qui contiennent une petite Figue d'une ligne à une ligne & demie de grosseur. Ses boutons & ses feuilles sont disposés sur le bourgeon dans un ordre alterne, à des distances d'un à quatre pouces. Le bourgeon est terminé par un gros bouton à bois, long, conique, aigu.

De premiers nœuds du bourgeon de Figues sortent de leurs enveloppes, prolifères, & lorsque la fin de Juin & le commencement de Juillet sont chauds, une partie parvient à maturité en Septembre & Octobre : une partie tombe sans mûrir, les petites blanches & les plus froides avortent ou diminuent la force, que, dans la plus grande abondance & dans la plus belle saison, pourroit à peine suffire à la nourriture du grand nombre de Figues qui paroissent en automne. Les autres, quoiqu'elles

demeurent attachées à l'arbre pendant l'hiver, & qu'elles semblent conserver sans altération, périssent au printemps, sans qu'aucune réussisse.

Les boutons des derniers nœuds du bourgeon demeurent fermés pendant tout l'hiver, & lorsque cette saison n'a pas été trop rigoureuse, & qu'ils n'ont pas été endommagés, les Figues sortent au printemps, en Avril ou au commencement de Mai, & parviennent facilement à maturité. Celles-ci se nomment *Figues d'Eté*, *Figues fleur*, *premières Figues*, elles sont plus grosses que celles d'automne, & beaucoup moins nombreuses. Ces derniers nœuds portent ordinairement deux boutons qui donnent quelquefois leur fruit en même temps, souvent aussi l'un se développe & l'autre avorte, ou n'en donne son fruit dans la saison & quelque fois plus tard. Quelquefois encore il sort un fruit & un bourgeon, car de l'extrémité de chaque bourgeon, il est ordinaire qu'il sorte plusieurs nouveaux bourgeons, quoiqu'il y paroisse plus fortement à bois terminal. Il peut aussi percer des boutons dans le milieu & dans le bas du bourgeon, & généralement de tous les nœuds, quoiqu'il n'ait point de bouton à bois apparent, pourvu que le bois soit jeune, car le vieux reperce difficilement.

Les feuilles du Figuier sont grandes, de longueur & largeur presque égales, amples & découpées en cinq parties plus ou moins profondément selon l'espece, ovales & épaisses, rudes au toucher, placées alternativement sur la branche, & portées par de grosses & longues queues. Le dessous est d'un vert-clair, recouvert de nervures blanchâtres très-saillantes, le dessus est d'un vert assez foncé peu creusé de sillons correspondans aux nervures. Les bords sont unis, & souvent quelques découpures sont échancrées.

Le fruit du Figuier est poire, comme la plupart des autres fruits précédé par une fleur, au lieu de l'envelopper du pistil.

On

On peut le regarder comme le support ou le réceptacle commun d'un grand nombre de fleurs tant mâles que femelles, moins nécessaires au fruit de la Figue qu'à la propagation de l'arbre par ses semences : & ces fleurs ne sont point attachées sur ce support, comme aux fleurs en épi ou en chaton, mais elles sont renfermées dans un fruit comme dans une enveloppe sphérique, conique, ou pyriforme, suivant l'espece ce fruit n'a d'ouverture que par son ombilic, encore est-il presque entièrement fermé par un grand nombre d'écailles imbriquées, (trois ou deux cents) qui le bordent. Les fleurs mâles sont placées au-dessous de ces écailles, & composées d'un calyce divisé en trois, quatre ou cinq découpures ou petites feuilles, porté par un assez long pédicule, & de deux ou trois étamines terminées par leurs sommets. Les fleurs femelles sont placées vers la queue de la Figue au-dessous des mâles dont elles different efficacement, parce qu'au lieu d'étamines, elles ont un pistil formé d'un embryon qui devient une semence enveloppée, surmonté d'un ou deux longs styles. Les fleurs mâles s'ouvrent & répondent les premières, & la Figue est parvenue à un tiers de sa grosseur ou un peu plus, avant qu'elle commence à prendre des accroissements & acquérir sa grosseur, sa forme, la couleur, & les convenances de son espece.

Je dis que ces fleurs paroissent moins nécessaires au fruit de la Figue, qu'à la propagation de l'arbre, car on remarque dans la Figue de la nôtre parmi ses fleurs femelles, très-distinctes, & quelquefois meilleures que celles-ci, quoique les autres fleurs mâles soient avortées, & que par conséquent les embryons de leurs fleurs femelles soient stériles. Néanmoins dans les pays chauds, en Italie, à Malte, ou en Provence des Figuiers donnent quelquefois des fruits tombés avant leur maturité, s'il n'est pas certain sans doute que cette opération empêche, elle est pour le moins supposée par le commun, ou quelqu'autre cause semblable jusqu'à présent, que par l'espece de Figuier, puisque ces fruits

du même Figuier viennent bien, & sont meilleurs dans nos Provinces méridionales, sans le secours de la caprification. Dans leurs, elle a bien des fois fait la caprification procure la maturité aux Figues en procurant la fécondation leurs semences, ou les insectes introduits dans ces Figues ne font qu'en avancer & en perfectionner la maturité, à peu-près comme les vers hatent celle d'une Poire, d'une Pomme, ou d'un autre fruit ? Les Figues caprifiées, comme les fruits véreux, ont beaucoup moins de qualité. Quoi qu'il en soit, cette opération ne se fait que dans les pays ci-devant nommés, sur une espece de Figuier qui ne fructifie qu'une fois l'année, en été, & sur quelques autres especes qui en ont besoin, pour mûrir leurs Figues d'automne seulement. Elle étoit connue dès le temps de Pline, & plusieurs Auteurs d'Agriculture & de Botanique, tant anciens que modernes, en font mention. On en trouve le détail dans le *Traité des Arbres & Arbustes*, Art. du Figuier.

Dans nos Provinces méridionales & dans les pays plus chauds, on cultive une trentaine, tant d'especes, que de variétés de Figuiers. Nous nous bornerons au petit nombre de celles qui réussissent dans tous les climats où le Figuier peut subsister.

ESPECES ET VARIÉTÉS.

I *FICUS sativa fructu globoso, albo, multiflua.* Inst.

FIGUE blanche (*Pl. I.*)

Ce Figuier est le plus commun dans les environs de Paris, & le plus propre à ce climat.

Ses feuilles sont grandes, longues d'environ sept pouces & demi, & un peu plus larges, presque toutes divisées en cinq découpures moins profondes que celles de la plupart des autres Figuiers ; & leurs crénelures sont peu profondes.

Ses fruits ont deux pouces de diametre sur autant ou un peu

moins de hauteur. Leur plus grand renflement eſt vers la terre, & ils ſont applatis par cette extrémité. L'autre s'alonge en pointe, & diminue preſque régulièrement de groſſeur juſqu'à la queue, qui eſt groſſe, bien ronde, & longue de trois à huit lignes. Des côtes très-peu ſaillantes, & à peine apparentes ſur quelques figues, s'étendent de l'œil à la queue, & quelquefois ſe ramifient. La peau eſt liſſe, d'un vert très-clair, tirant un peu ſur le jaune, & ſouvent dégénérant en cette couleur vers l'œil. La chair eſt très-tendre, remplie d'un ſuc abondant, ſucré, & très-agréable, ne différant d'un goût délicieux, ſi ces deux termes pouvoient ſe convenir.

Ses fruits d'automne ſont plus abondants, plus arrondis, moins gros que ceux d'été, & dans les années chaudes, d'un goût plus excellent.

Il y a deux variétés de ce Figuier, ou deux autres eſpeces de Figuiers fort ſemblables. Le fruit de l'une eſt plus alongé, celui de l'autre moins gros & plus arrondi, elle eſt connue ſous le nom de *Figue de Marſeille*. *Ficus ſativa fructu præcoci, albido ſ. gracili.* Inſt. Sa maturité prévient peu celle de la Figue blanche n° I, & ſon goût eſt moins agréable. Les autres caractères ſont les mêmes.

II. *FICUS ſativa fructu parvo, fuſco, intus rubente.* Inſt.

Figuier sanguin.

Les feuilles de ce Figuier ſont ordinairement un peu moins grandes que celles du précédent, découpées moins profondément, & plus longues que larges, ayant environ huit pouces de longueur ſur ſix pouces & demi de largeur. La plupart ne ſont divisées qu'en trois découpures, & des ſinuſités latérales ſe réunissent à peine de chaque côté, ou ne ſe diſtinguant que par une petite échancrure. Les crenelures des bords ſont un peu plus

marquées. Les queues sont beaucoup moins longues.

Les plus gros fruits ont de vingt à vingt-quatre lignes de hauteur, & de dix-huit à vingt lignes de diametre. Souvent leur diametre est oblique, ayant trois ou quatre lignes de moins sur un côté que sur l'autre. Leur forme est à peu-près la même que celle de la Figue blanche, n° 1, un peu plus alongée. La peau est jaune, marquetée de points longs d'un vert blanchâtre. La pulpe, sous la peau, est rougeâtre, ou fauve. La chair est blanche. Mais les semences & la chair qui les enveloppe, sont legerement teintes de rouge.

Ce Figuier donne peu de fruits de la premiere saison, mais à la seconde abondamment en automne qui mûrissent assez bien, & sont fort bons.

III. *FICUS fatiua fructu paruo, globoso, violaceo, vulgo nobis.*
FIGUE violette. (*Pl. II Fig. 1*

Les feuilles de ce Figuier sont beaucoup moindres que celles du Figuier, n°. 1, & découpées très-profondement en cinq parties, dont quelques unes ont souvent de moindres découpures ou des échancrures profondes. Les découpures sont bordées de crenelures très-marquées. La longueur des feuilles est de cinq à six pouces, & leur largeur presqu'égale, elles sont portées par des queues de mediocre grosseur, qui n'ont que deux ou trois pouces de longueur.

Ses fruits sont bien arrondis sur leur diametre, qui est de dix-huit à vingt lignes sur une hauteur presqu'égale. Ils ont à peu-près la même forme que la Figue blanche. Lorsqu'ils ont acquis leur grosseur, les petites côtes ou lignes saillantes qui s'étendent suivant leur longueur, disparoissent & s'effacent presqu'entiérement. Leur peau est d'un violet foncé. La pulpe, sous la peau, est blanche, ou teinte d'un rouge très-léger. La chair & les

grains ou semences sont d'un rouge assez foncé

Cette figue, très-abondante en automne, est bonne dans notre climat, lorsque l'automne est chaude : excellente dans les climats plus tempérés.

Sa variété à fruit long, *Ficus fructu oblongo, rubro, minus nobili*. Inst. Figue-Poire, Figue de Bordeaux (*Pl. II, fig. 2.*) a communément vingt-deux lignes de diamètre & trente-deux lignes de hauteur. Sa forme est bien arrondie, tant sur son diamètre que sur son axe. L'autre côté s'allonge en pointe assez aiguë, dont l'extrémité, presque ronde, est quelquefois verte, même dans la maturité du fruit. Dans sa parfaite maturité, sa peau est d'un violet foncé, ou rouge-brun, parsemée de petites taches ou points longs d'un vert-clair. Les petites côtes sont fort apparentes. Le dessous de la peau est d'un rouge très-pâle. L'intérieur du fruit est pourpré fauve, que rouge ou violet.

Cette figue est abondante aux deux saisons. Dans les années chaudes, elle est assez succulente & fort douce, mais presque insipide.

CULTURE.

I. Les semences de nos Figues d'été, laissées sur l'arbre au-delà de leur maturité, & celles des Figues séchées au soleil qui nous viennent de nos Provinces méridionales & de l'Etranger, sont fécondes. On les répand sur de la terre meuble dont on remplit des pots ou terrines qu'on place dans une couche, & on arrose par-dessus un peu de terre, de sorte que les graines en soient très-peu couvertes, elles lèvent fort bien, & le jeune plant fait des progrès assez rapides. Mais ces semis sont moins propres à fournir des figues d'un prompt rapport, que la production de variétés ou des espèces étrangères, dont il est difficile de se procurer du plant.

On propage plus ordinairement le Figuier par les marcottes

& les boutures. Des branches de deux ans, & non de la dernière année (qui sont trop tendres, & sujettes à s'échauffer & à pourrir) traitées comme il a été expliqué à l'article des Boutures, s'enracinent facilement. Pour les marcottes, on choisit des branches d'un, deux ou trois ans, ou même davantage: on les couche en terre, ou bien on les passe dans un panier, qu'on remplit de terre, & on fait une ou plusieurs incisions à la partie enterrée. Ces branches poussent dans l'année des racines assez fortes pour qu'on puisse les sevrer & les transplanter au printemps suivant. Ces boutures & marcottes se font vers la fin de Mars, avant que la sève des Figuiers soit en mouvement.

Les bonnes espèces de Figuiers se multiplient encore par la greffe en fente sur les espèces communes.

Il Le Figuier réussit dans toutes sortes de terreins, pourvu qu'il ne soit pas trop froid & humides, ce qui rend ses fruits rarards & insipides. Les cours pavées, les plus mauvaises terres, même entre les rochers lui conviennent, si elles sont chaudes, exposées au midi ou au levant, & abritées au nord & du couchant par des hauteurs, ou mieux par des murs élevés. On peut cependant planter des Figuiers à toute exposition. Ceux qui seront au couchant, ou même au nord, ne donneront pas de figues d'automne, mais leurs fruits d'été mûrissant tard, remplaceront assez bien entre les premières & les secondes Figues des Arbres plantés au midi.

Dans notre climat, cet Arbre a besoin d'être défendu des rigueurs de l'hiver qui fait quelquefois périr toutes ses branches, & nous prive de fruit pendant deux ans, les nouveaux bourgeons qui sortent de la souche, n'en produisant que la troisième année; ou, s'il ne meurt que les bourgeons de l'année, il renverse toute notre espérance de la première saison. On prévient ces accidens en couvrant les Figuiers, 1°. Si les Arbres sont plantés contre un mur, que l'on suppose en bon état & capable d'empêcher

les mauvais effets de la gelée, on abaisse une partie des branches près de terre, on attache les autres contre le mur, après les avoir arrêtées aussi horizontalement qu'il est possible sans les rompre ; & on les couvre toutes de litiere, feuilles, fougere, genets, cosses de pois, bruyere, roseaux, &c. Si les Figuiers sont plantés en buisson loin des murs, lorsque la saison & la disposition du temps commencent à faire craindre de fortes gelées, on butte le pied de chaque Figuier, on rapproche toutes ses branches les unes des autres le plus près qu'on peut, on les attache en plusieurs endroits avec des liens de foin ou de paille, on les enveloppe en grande partie extérieurement de paille en gerbes, en maniere d'un long lien de paille gros comme le bas de la jambe, avec lequel on couvre le tout depuis le pied jusqu'à la cime, faisant toutes les révolutions ses unes immédiatement contre les autres, afin que la pluie & le vent ne puissent pénétrer ni disjoindre aisément. Cet emploi représente un cone ou une pyramide. Voyez la fig. Mais on découvre le pied des figuiers, & à mesure que la saison s'adoucit, on découvre successivement, en levant peu à peu l'extrémité de la paille qui les couvre, & ne laissant à découvert à l'extrémité que la quantité de petites feuilles & des plus froides, c'est-à-dire, au commencement de Mai, un peu plutôt ou plus tard, suivant la température de l'année & le progrès des figuiers ; lorsque les fruits ont environ trois lignes de diametre, il faut les accoutumer à l'air, sans les couvrir de temps en temps ou de paillassons, si l'on est menacé de quelques nuits trop froides, de peur qu'ils ne s'étiolent sous la paille, & qu'ensuite le soleil ne les fasse perir. Or exposés, & en quantité de terrein, pouvez avancer ou retarder leur progrès de près d'un mois.

Comme on éleve ordinairement les Figuiers en buissons composés de plusieurs branches ou brins qui prennent naissance à peu de chose, il est bon de rabattre quelquefois avec attaques sur la souche quelqu'un des brins les plus gros & les plus élevés. Pendant

que les autres donneront du fruit, la souche produira de nouveaux jets qui feront en rapport lorsque ceux-ci, ayant pris trop de hauteur, seront dans le cas d'être rabattus à leur tour. De ce retranchement il résulte plusieurs avantages. 1° la multiplication des branches, & par conséquent beaucoup plus de fruits. 2° Le bas de l'Arbre sera entretenu garni de jeune bois, lequel portera du fruit. 3° Les Arbres seront plus bas, seront plus faciles à couvrir pendant l'hiver, & seront mieux abrités par les murs qui ferment le terrein où ils sont plantés.

III. Après l'hiver on retranche sur les Figuiers tout le bois mort; on supprime aussi, ou l'on taille court de ceux-ci, toutes les menues branches dont on ne peut espérer aucun fruit, ou qui sont trop foibles pour en produire de bien conditionné. Car sur cet Arbre ce sont les gros bourgeons qui donnent le plus de fruit & le plus beau. De ces gros bourgeons mêmes, il est bon d'en raccourcir une partie, taillant les plus longs à un pied ou plus, afin d'empêcher l'Arbre de prendre trop de hauteur en peu d'années, & afin de faire pousser à ces gros bourgeons trois ou quatre bourgeons nouveaux, au lieu d'un seul que chacun produit ordinairement, car, je le répete, l'abondance des fruits fait de la multiplicité des nouvelles branches, ne portant jamais qu'une fois du fruit de chaque œil de l'année. Il faut encore retrancher les bourgeons gourmands, que l'on connoît aisément à l'apparissement de leurs yeux & à la grande distance à laquelle ils sont placés, & ceux-là sont nécessaires pour remplir quelque vuide, on les taille à trois ou quatre yeux.

Tout est bon sur le (s'il le mérite ce nom) que demandent les Figuiers plantés en pleine terre. Ceux qu'on cultive en caisses (ils sont de peu de rapport, & étrangers à notre sujet) exigent quelques autres attentions, tant à la taille, que dans le reste de leur culture.

Quelques-uns conseillent, & la Quintinye en fait un précepte, de

de pincer au commencement de Juin les gros bourgeons nouveaux, afin que dans l'automne chacun poussât plusieurs autres bourgeons propres à rendre plus abondante la recolte des premieres Figues de l'année suivante. Cette pratique sans doute est avantageuse dans les terreins chauds & en toutes expositions, où ces seconds bourgeons peuvent être bien aoûtés avant l'hiver.

Quoique les Figuiers subsistent bien dans les terreins les plus secs, cependant quelques seaux d'eau jettés au pied dans les sechereſſes contribuent à l'action de la seve & augmentent le volume des fruits. Une goutelette d'huile d'olive mêlée avec un pinceau ou une paille à l'œil des Figues, lorſqu'elles ont acquis environ les deux tiers de leur groſſeur, avance leur maturité, & les fait plus groſſir que celles à qui on n'a point fait cette opération.

USAGES

Les Figues ſe mangent crues. Les Figues ſéchées au fourneau ſont une des branches du commerce de nos Provinces méridionales, de l'Eſpagne, de l'Italie, & de pluſieurs pays du Levant. Celles qui ont été caprifiées contractent un goût déſagréable au four, où l'on eſt obligé de les faire paſſer. Ainſi elles demeurent toutes ou preſque toutes dans les pays où la caprification eſt uſitée.

La Figue ſeche eſt auſſi employée en Médecine comme émolliente, béchique, adoucissante, laxative, &c. Le ſuc laiteux qui découle de ſes feuilles & de ſon écorce rompues ou incisées, eſt très-cauſtique, laiſſant ſur la peau des taches difficiles à effacer. On s'en ſert pour détruire les verrues.

Magd. Basseporte del. C.ne Haussard Sculp.

Figue Blanche.

Fig. 1.

Fig. 2.

L. B. del. P.L. Cor Sculp.

Figue Violette).

FRAGARIA,

FRAISIER.

DESCRIPTION GÉNÉRIQUE.

Les Fraisiers étant mêlés au rang des fruits rouges, & les accompagnant avec avantage sur les tables pendant près de trois mois, il doit avoir place dans un Traité des Arbres fruitiers.

1° Le Fraisier est une plante vivace dont les feuilles se développent dans un ordre qui n'est ni opposé, ni alterne, mais circulaire ou (pour) autour d'une tige qui acquiert cinq ou six pouces de grosseur, & parvient rarement à deux ou trois pieds de hauteur. L'Art peut donner avantageusement à des feuilles portées à la vérité sur une membrane mince & un parenchyme qui, s'abreuvant promptement sur les deux côtés, font une économie des Ripules qui hâteroient après le dessèchement naturel de la feuille. Ces ripules se recouvrent les unes les autres, & entourent la base de la plante.

2° Sous l'aisselle de chaque feuille, se forme un bouton. Ces boutons, les uns destinés à donner des fleurs, les autres à produire des tiges ou coureurs semblables à celle qui leur donne naissance, d'où ces deux sortes de feuilles rampantes, (on les nomme vertes, rouges, communes, ordinaires, fines, grosses, &c.) naissent sur quatre côtes longues, quelquefois de huit ou dix pouces, garnies dans leur longueur de petites racines, chaque nœud porte un bouton, & une gaîne qui con-

vre le bouton & le coulant à ces nœuds, alternativement de deux l'un, le bouton se développe, produit un stolon de Fraisier qui s'enracine & forme un nouveau pied; le bouton de l'autre nœud demeure dormant, ou bien le pied de Fraisier est vigoureux, s'allonge & produit une branche qui fait quelquefois de nouveaux pieds & de nouveaux coulants dans le même ordre.

3° La queue des feuilles est plus ou moins longue, cylindrique, creusée d'un petit sillon dans toute sa longueur, du côté qui regarde la tige. A son extrémité, elle soutient trois petits pédicules, qui se prolongeant, forment la base des trois folioles dont est composée la feuille du Fraisier. La foliole directe est d'une forme régulière, un peu étroite du côté de son épanouissement, diminuant aussi de largeur à son extrémité. Les deux folioles latérales sont d'une forme irrégulière, leur arrête les divisant en deux parties inégales, dont celle qui est à côté de la foliole directe, est à peu-près de même forme, grandeur & proportion qu'une moitié de cette foliole; l'autre partie est plus grande, & beaucoup plus large à son épanouissement qu'à son extrémité. Les folioles sont garnies par les bords de dentelures plus ou moins larges, aigues, profondes & terminées par une petite pointe ordinairement de la même couleur que le fruit. Le dehors des folioles est blanchatre, relevé de nervures qui sortent de la grosse arrête dans un ordre alterne, & se terminent à l'extrémité de chaque dent. Le dedans est d'un vert plus ou moins clair, creusé de sillons correspondants aux nervures. Les Fraisiers très-vigoureux produisent quelques feuilles à quatre & même à cinq folioles, ou bien, sur la queue de la feuille, à deux tiers de sa longueur au-dessus de sa naissance, on trouve une ou deux petites oreilles, ou appendices, ou folioles, quelquefois fermées & figurées comme un petit cornet de papier ou un cône dentelé autour de sa base. Tous ces

accidents & les variations qui se rencontrent dans les feuilles du Fraisier, dependent plus de la force de la Plante, ou de ses autres circonstances, que de l'espece. Mais il y a une autre espece de Fraisier à feuilles simples & entieres qui sera decrite ci-après.

4°. Les tiges ascendantes, ou troncs du Fraisier, lorsqu'ils ont acquis la force necessaire, sont des montants, tiges ou branches herbacées, plus gros que les filets, & dont la direction est certaine. Le premier nœud de cette tige est garni d'une gaine formée d'une, & plus souvent de deux membranes opposées, dont une est longue & terminée en pointe aiguë; l'autre est quelquefois de même forme & grandeur; & quelquefois elle est beaucoup plus grande, & découpée en trois ou en cinq, souvent d'une des deux accompagnée, comme stipules, d'une queue très-courte d'une feuille simple, ou à deux, ou à trois folioles, qui prend naissance à ce nœud. De cette gaine sortent une fleur portée par un long pedicule, & un ou plusieurs rameaux qui se subdivisent à leur tour de la même façon en plusieurs autres avec les mêmes accompagnements: ceux-ci se ramifient aussi, jusqu'à ce qu'enfin il ne sorte plus aux nœuds, que des fleurs qui terminent les dernieres ramifications du montant. Après que cette tige a donné ses derniers fruits, elle se desseche & perit ainsi que l'œilleton qui l'a produite, & les yeux dormants au-dessous de cet œilleton, s'ouvrent & en forment un ou plusieurs autres; à moins que le pied ne périsse de vetusté ou d'accident, ou que quelque cause ne derange cet ordre commun. Quelquefois les pieds de Fraisier pourrissent, lorsque ces montants se renversent sur la terre, ou que les feuilles les préservent de l'ardeur du soleil & du dessechement, sont de pousser de leurs premiers nœuds des racines & de nouvelles, & d'former de nouveaux pieds, comme les filets: d'où l'on peut inférer que les gaines des tiges ne

renferment pas seulement une fleur & des rameaux, mais encore un bouton ou des rudimens capables de perpétuer la plante.

5 Les fleurs sont composées, 1° d'un calyce d'une seule piece, divisé par les bords en dix échancrures longues & terminées en pointe, dont cinq extérieures & plus petites recouvrent les divisions des grandes. Celles-ci gardent ordinairement leur grandeur & leur forme. Les petites échancrures varient souvent, les unes se fendent par l'extrémité en plusieurs pointes, d'autres, sur les Fraisiers vigoureux, prennent un accroissement considerable, & dégénerent en membranes découpées semblables aux gaines des nœuds du monocotyledon, quelques unes se changent en une petite feuille simple, ou découpée ou à deux folioles longues de six à huit lignes, dentelée, bien formée, & portée par un pédicule long d'une ou deux lignes; 2° de cinq pétales blancs, un peu crenelés en leur bord, & attachés par un onglet fort court sur les bords intérieurs du calyce, aux points de division des grandes échancrures. Leur forme varie suivant l'espece, & souvent elle est la même que celle des fruits ronde, lorsque le fruit est sphérique; ovoide, lorsque le fruit approche de la forme d'un œuf tronqué. De sorte que la forme des fruits peut quelquefois être indiquée par celle des pétales, comme lorsque celle-ci est indiquée par celle des dents de la feuille. Ordinairement les fleurs des premiers nœuds de la tige d'un Fraisier vigoureux ont un plus grand nombre d'échancrures & de pétales, & quelquefois le nombre des pétales excede celui des grandes découpures, & alors les pétales surnuméraires se placent sur un second rang devant les autres

3 d'une végétation très abondante * de longueur & de direction

* Le nombre des étamines varie aussi. Il est ordinairement de vingt, & souvent il est d'un plus grand nombre de vingt; quelquefois il est moindre. Il varie aussi suivant l'espece de Fraisier. Il est [illegible] dans [illegible] des Fraisiers d'Europe, & il est [illegible] dans [illegible] & dans [illegible] des Fraisiers de Virginie. Ces étamines sont [illegible] & [illegible] en [illegible] pour chaque pétale, sur [illegible] de cette [illegible] quelquefois [illegible] deux

différences, qui ne consistent que dans les poils, les dentelures des feuilles, & les pédoncules des fleurs, qui sont terminés par des fourches d'un plus ou moins grand nombre de rameaux. Le calice de chaque fleur est composé de cinq ou plus grandes feuilles oblongues & velues, disposées en rond, ou plus ou moins allongées & ouvertes en pointe de lance. Chaque pistil est formé d'un embryon arrondi, qui devient par la suite autant de semences attachées à la surface du fruit, ou le recouvrant entièrement. La grandeur de ces fruits varie suivant l'espece, la vigueur du terrain, & la culture. Ceux qui naissent sur les premiers rameaux sont ordinairement les plus gros, & ceux qui naissent sur les derniers rameaux sont les plus petits.

6 Le fraisier croît & devient sur fondant, facile à cultiver, de gelées, de neiges, & presque de tout temps, tant à l'air libre & la campagne. Les fruits qui naissent sur les premiers rameaux sont ordinairement les plus gros, & ceux qui naissent sur les derniers sont les plus petits. Comme il y a beaucoup de variétés, on peut les diviser en deux classes principales, comme des Bâtardes comme qui ont ordinairement autant de rejetons qu'il y a de petites fourches à leurs fleurs. Les grandes, fermentées, ou plus grosses plantes sont à peu près de la même grandeur, quelquefois même encore plus grandes, que celles des fraises des bois, mais plus ou moins velues, suivant le pays & le terrain où elles croissent.

(a) Il y a encore une autre espece de fraisier, qui est très commune dans les bois, & qui est connue sous le nom de fraisier des bois, ou fraisier sauvage. Cette espece est plus petite que la précédente, & ses fruits sont aussi plus petits. Ils sont d'un rouge très vif, & d'un goût très agréable. Cette espece est très commune dans les bois, & elle est très recherchée pour la table. Elle est très commune dans les bois, & elle est très recherchée pour la table. Elle est très commune dans les bois, & elle est très recherchée pour la table.

Les montants, les fouets, la queue des feuilles, &c. des Fraſiers ſont garnis de poil ou duvet plus ou moins fort & épais.

ESPECES ET VARIÉTÉS.

1. *FRAGARIA vulgaris fructu rubro.*

FRAISIER commun à fruit rouge. (*Pl. I.*)

FRAGARIA ſylveſtris. FRAISIER de Bois. *Du Ch.*

La plupart des Fraſiers dont nous avons à traiter ne ſe trouvant que dans les jardins, nous ne décrirons point celui tel qu'il eſt dans les bois, où il s'éleve de lui-même, mais tel qu'il devient dans les potagers & les terreins cultivés.

Ce Fraſier, qui dans les bois multiplie peu ſes œilletons, & dont les folioles des plus grandes feuilles ont à peine deux pouces de longueur ſur dix-huit lignes de largeur, reçoit de la culture & du terreins ainſi d'accroiſſement & de vigueur, que ſouvent il pouſſe de grands œilletons qui portent un grand nombre de feuilles dont les folioles ont quelquefois trois pouces huit lignes de longueur, & deux pouces huit lignes de largeur. Leurs bords ſont garnis de dentelures longues & très-aigues. Le dehors eſt d'un vert blanchâtre, rempli de nervures ouvertes, mais très-ſaillantes; le dedans eſt d'un vert plus gai que le dehors, rempli de filets d'autant plus profonds, que la feuille qui eſt placée ſur chaque nervure dans le bouton, ſemble toujours conſerver quelque empreinte de celle qui la précede depuis l'origine. Les queues des feuilles ſont très-grêles, longues de quatre à ſept pouces.

Ses tiges ſont ordinairement verts de rouge, ils s'allongent & ſe ramifient beaucoup.

Chaque œilleton donne ſouvent pluſieurs montants qui s'élevent de ſix à dix pouces, produiſent beaucoup de rameaux, &

& par conséquent beaucoup de fleurs. Les montants, les fleurs & les queues des feuilles sont garnis d'un poil fin, court & peu épais.

Ses fleurs s'épanouissent bien, parce que les découpures du calyce s'ouvrent assez pour faire angle droit avec le pédicule de la fleur, sur lequel elles ne se renversent que quand le renflement du fruit, à cette extrémité, leur fait perdre cette première direction : c'est un caractère propre aux fleurs de la plupart des Fraisiers de notre connoissance. Les fleurs qui fortent des premiers nœuds du montant, ont neuf ou dix lignes de diamètre. Souvent leurs pétales surpassent le nombre de cinq, & les échancrures du calyce sont sujettes aux accidents indiqués dans la description générique. Les fruits qui succèdent à ces fleurs sont les plus gros & souvent anguleux. Je n'ai point vu de ces Fraises d'une forme irrégulière dans les bois, & il s'en trouve rarement parmi celles de la première récolte qu'on fait sur ces Fraisiers transplantés dans les potagers : de sorte que ces difformités ne peuvent s'attribuer qu'à une nourriture abondante qui rend la plante très-vigoureuse, & exubérante dans ses productions.

Les fruits de ce Fraisier, tant dans les bois que dans les potagers, sont raccourcis, ayant moins de hauteur que de diamètre ou alongés, de la forme d'un œuf tronqué, ayant ordinairement plus de hauteur que de diamètre. Une Fraise de bois est bonne, lorsque celle-ci a six lignes de diamètre & une hauteur égale. Dans un terrein cultivé, on en trouve dès la première récolte qui ont neuf lignes de diamètre, & de six à dix lignes de hauteur.

La peau est d'un rouge foncé & brillant du côté du soleil : le côté opposé est d'un rouge pâle, ou quelquefois verd, d'un blanc un peu verdâtre, avec quelques grains rouges.

Tout le monde connoît la délicatesse de sa chair, son goût & son parfum, & quoique la culture retranche presqu'autant

de la bonté de cette Fraise, qu'elle ajoute à la groſſeur, nulle autre, excepté celle des Alpes, ne lui peut être comparée.

Les pepins ſont placés dans de petits enfoncemens ſur la peau des groſſes Fraiſes, & à fleur ſur les petites. Leur couleur eſt la même que celle de la peau, mais d'un ton plus foncé.

Les premiers fruits ſe recueillent ſur ce Fraiſier, à l'expoſition du midi, vers la fin de Mai, & les derniers, à l'expoſition du nord, vers la mi-Août.

II. *FRAGARIA vulgaris fructu albo.* C. B. P.

FRAISIER commun à fruit blanc.

FRAGARIA ſylveſtris alba. FRAISIER blanc. *Du Ch.*

CE FRAISIER eſt une variété du précédent, dont les ſuivans le diſtinguent. 1° Ses feuilles ſont d'un vert plus clair, & la pointe de leurs dents eſt blanche. 2° Ses tiges ne ſont point de rouge. 3° La peau de ſes fruits eſt d'un blanc qui jaunit un peu à leur maturité. 4° Ses fruits ont moins de goût & de parfum. Les Jardiniers qui devroient s'occuper à la culture, ou qui le recherchent d'autres caractères, ne le cultivent dans les bois, & devroient le rapporter dans les ſiens.

III. *FRAGARIA vulgaris flore ſemi-duplici.*

FRAISIER commun à fleur ſemi-double.

FRAGARIA ſylveſtris, multiplici flore. FRAISIER double. *Du C.*

C'EST une autre variété du même Fraiſier, dont le caractère diſtinctif conſiſte dans la fleur. Ses pétales ſont au nombre de vingt à quarante-cinq, diſpoſés les uns devant les autres ſur pluſieurs rangs, & diminuant de grandeur à proportion qu'ils approchent du ſupport, de ſorte que les derniers ne ſont qu'un très-petit développement des étamines, dont on apperçoit quel-

qu'sous les sommets sur le milieu de ces petits pétales. Ses étamines, tour qu'elles soient développées en pétales, tour que ceux-ci occupent leur place, sont réduites au nombre de cinq dix. Le suppor des pistils, & le fruit qu'il forme, sont moins gros que ceux du Fraisier, n° 1, mais la couleur, le goût & le parfum sont les mêmes.

La culture de ce Fraisier n'étant avantageuse ni pour le fruit, dont la grosseur excede peu celle de fraises des bois, ni pour la fleur, qui étant petite, ne peut faire une décoration remarquable sur les parterres, on ne le trouve que dans les jardins de quelques Curieux.

Dans les bois & dans les semis de Fraisier commun, on trouve quelques pieds de Fraisier à feuilles panachées: *Fragaria vulgaris variegato folio.* H. R. P. que je ne crois pas devoir regarder comme une variété, parce que souvent la maladie disparoît lorsqu'on cultive ces Fraisiers dans une bonne terre, ou dans un parterre, elle ne se communique qu'aux pieds provenus par leurs fleurs, & ne se transmet point à ceux qui viennent de leurs semences.

IV. *FRAGARIA* [illegible] *flagellis* (*seu ramulis*) *repentibus.*
FRAGARIA flagellis. Du Ch.
FRAISIER sans coulants.

On remarque dans les pieds de Fraisiers cultivés, que les pieds qui portent beaucoup de fleurs, donnent peu, & que la plupart de leurs œilletons ne montent point, sans doute parce que la substance nécessaire pour les perfectionner est absorbée par les coulans. C'est pourquoi on regarde comme des vrais gourmands qui ne propagent le Fraisier qu'au préjudice de sa fécondité. Le caractere propre du Fraisier sans coulants, est de ne donner que des œilletons qui forment une touffe fort étendue, & dont un

grand nombre produit du fruit. Comme ces œilletons naissent les uns des autres, ils s'élevent un peu plus que ceux des autres Fraisiers, & les queues des feuilles allongent davantage, ce qui a fait que quelques-uns ont nommé *Fraisier-asperge*. Du reste, toutes ses parties sont semblables à celles du Fraisier, n°. 1, dont il est une variété constante & très-reconnoissable, qui se perpétue sans dégénérer par les œilletons éclatés & par les semences. Les premiers pieds de ce Fraisier ont été trouvés dans les bois, & rentrés dans les jardins, où il est encore très-rare. Si le Fraisier commun & le Fraiserat ont quelque commerce ensemble, je soupçonnerois celui-ci d'en être le fruit, réunissant aux caractères de ce Fraisier, l'avantage de taller & de ne point courir.

V *FRAGARIA vulgaris folio simplici.*

FRAISIER commun à feuille simple.

FRAGARIA Monophylla. FRAISIER de Versailles. *Du Ch.*

M. du Chesne fils, ayant semé en 1761 des graines de Fraises communes, gagna une variété à feuilles simples qui se perpétue constamment par les semences & par les filets. Ses œilletons sont un peu plus longs, les montans plus branchus, & les fleurs plus fournies à-peu-près comme dans la description générique.

Mais ce qui le caractérise particulièrement, ce sont les feuilles, dont quelques-unes, en très-petit nombre, & sur quelques pieds seulement, sont divisées en deux folioles, ou en trois comme celles des autres Fraisiers; d'autres sont simples, découpées plus ou moins profondément, régulièrement en trois pièces, ou irrégulièrement en deux; & les autres (c'est le très-grand nombre) sont simples & entières, fort larges à leur épanouissement, d'une forme qui se rapproche de deux grands côtés de folioles latérales, réunies sur une même nervure, ou mieux des trois folioles d'une feuille ordinaire, rangées de façon que la foliole directe placée

sur les deux latérales, cache leur extrémité. Les côtés de cette feuille qui, près de l'épanouissement, sont si larges que souvent ils se croisent & couvrent l'extrémité de la queue, ou sont joints comme dans les feuilles pavoisées, montrent, dit M. du Chesne, « que cette feuille n'est pas simple par la suppression » des deux folioles latérales; mais au contraire par leur réunion » avec celle du milieu ». De même que la grandeur des folioles latérales, la direction de ses nervures qui, comme celles du Fraisier de Versailles, font un angle presque droit avec la côte principale & les nervures de folioles qui naissent sur la queue de quelques feuilles de Fraisier, semblent marquer que chacune des folioles latérales résulte de l'assemblage de plusieurs, & que la feuille du Fraisier pourroit être composée de cinq folioles, ou davantage, comme l'on en trouve sur quelques Fraisiers, & plus particulièrement sur un Fraisier vert que M. du Chesne possède depuis peu.

Quoique les accidents qui se trouvent fréquemment sur les fleurs & sur les fruits du Fraisier de Versailles soient des suites d'une grande vigueur dans ces Fraisiers, cependant, à en juger par ses feuilles moindres en hauteur comme en grandeur sur chaque oeilleton que dans le Fraisier commun, par leurs queues, & les fleurs moindres en grosseur, il ne paroît pas végéter avec une grande force.

VI. *FRAGARIA hortensis*

FRAISIER cultivé. FRAISIER fraisant. *Du Ch.*

DEPUIS long temps on cultive avec soin des pépinieres de Fraisier dans plusieurs villages voisins de Montlhéry, d'où les habitants de Montreuil, & beaucoup de Jardiniers tirent le plant de leurs Fraiseraies. On le nomme *Fraisier de Villeneuve-au-bois*, ou de *Villeboisin*, villages où on l'éleve; plus ordinaire-

mun *Fraisier de Montreuil*, M. du Chesne l'appelle *Fraisier fertile*, du nom du territoire Parisien qui s'est occupé [illegible] cette Fraise une espece différente du Fraisier commun; en effet même une variété. Il est un peu plus gros, ses feuilles sont un peu plus grandes, & leurs queues plus longues; ses fruits sont plus gros, & plus communément anguleux; ses fleurs & les échancrures du calyce plus fournies; [illegible] différences ne sont que d'un peu plus à un peu moins, sans qu'on puisse déterminer le point où le degré propre à chacune, & peut-être ne doivent-elles être regardées que comme accidentelles. Le Fraisier commun, transporté dans un bon fond de potager, acquiert une grandeur égale & peut-être supérieure à celle du Fraisier de Montreuil, sur-tout lorsque celui-ci a été pris dans les environs; on a fait du chemin ou quelqu'autre ouvrage dont les racines ont engraissé le terrein, & lorsque les fruits parviennent à une même grosseur, il n'est pas surprenant que le même Fraisier élevé & cultivé dans des terreins amendés & bien préparés soit plus fort dans toutes ses productions, lorsqu'il est porté dans un potager, & sur-tout dans les terres de Montreuil & des environs, dont les jardiniers joignent à une longue expérience & à une intelligence admirable dans la culture, l'avantage du sol qui semble créé exprès pour le Fraisier & le Pêcher; car dans les terres moins favorables au Fraisier, le plant de la Vallée-du-bois ne prend point, ou très peu de langage sur celui des bois, & par-tout ailleurs de son race est moindre. Quoique ces différences soient peu considérables, & qu'elles puissent n'être pas constantes; cependant ce Fraisier est regardé comme une variété bien décidée du Fraisier des bois. Il en a une sous-variété à fruit blanc.

On en cultive une autre variété plus estimable, dont le fruit est plus gros, plus parfumé, & d'un rouge-brun très-foncé, on la nomme *Grosse noire*.

VII. *FRAGARIA Annua supra folia ut fragiferæ, Alpina.*

FRAISIER des Alpes. *Pl.*

FRAGARIA simplicibus foliis FRAISIER des montagnes. *Da. Cl.*

CE FRAISIER s'élève plus haut que le Fraisier commun par plusieurs caractères. Sa hampe est presque semblable, & la grandeur des fleurs, dans les endroits où elles sont cultivées, égale presque celle des Fraisiers communs dans les bois, ne suffiroient pour établir la différence.

Sa racine est peu différente des autres. Des boutons qui se forment sous l'aisselle de ses feuilles, naissent des productions des fibres rampantes, mais plus fortes, dures, noueuses, peu allongées, et des autres, donnent naissance à de nouveaux pieds, qui dès qu'ils ont poussé quelques feuilles, & souvent avant que leurs racines touchent encore à la terre, commencent de fleurir, de sorte que les pieds provenus des filets rampans ne portent qu'un seul scape après cette floraison. D'autres boutons poussent des scapes dont les fleurs ne paroissent que quelques jours après la première. Quelques-uns de ces pieds nouveaux, devenus de moyenne grandeur & capables de subsister par eux-mêmes, poussent de nouveaux filets rampans, qui prennent racine, & produisent de nouveaux pieds, ainsi de suite. Ces filets rampans sont assez longs, surtout par la vigueur avec laquelle ils poussent peu à peu les productions de la racine, avant que le pied soit assez développé pour fleurir. Ils sont aussi plus fermes que ceux du Fraisier commun, qui, dans ce dernier, sont souvent sans vigueur.

Ses feuilles sont à peu près de la même grandeur que celles du Fraisier commun lorsqu'elles sont cultivées, les plus grandes ayant au plus trois pouces de diamètre, sur une longueur de quatre à cinq lignes. Le dessous & le dessus sont garnis d'un poil fort court & peu épais, mais plus sensible que sur la feuille du Fraisier commun. La dentelure, la disposition des

nervures, & en font les mêmes. Le pédicule de la queue des feuilles, des coulants & des montants, eſt plus long & plus épais.

Ses montants ſont menus, s'élevent rarement au-deſſus de ſix pouces, & ne ſe ramifient pas en un grand nombre de rameaux. Les fleurs qui ſortent des premiers nœuds des montants ont environ ſix lignes & demie de diamètre. Rarement elles ont des petales ſurnuméraires, mais les petites découpures du calice ſe refendent preſque toutes, & les premiers nœuds manquent rarement de donner naiſſance à une feuille.

Ses fruits ſont plus gros que les plus belles Fraiſes de bois. Ceux qui ſortent des premiers nœuds du montant ont quelquefois près de huit lignes de diamètre, ſur plus de neuf Lignes de hauteur. Leur forme eſt très-alongée, ceux qui ſont les plus arrondis ſe terminent toujours par une pointe, & ne ſont pas applatis par les deux extrémités, cependant le plant qui commence à dégénérer, en produit qui ſont ſphéroïdes ſont applatis par les extrémités. Les premiers fruits qu'on recueille ſur les jeunes plants élevés de ſemences, ſont ordinairement beaucoup plus longs que ceux qui naiſſent ſur les pieds longs par les filets des vieux Fraiſiers, ils ſont coniques, très-alongés, preſque cylindriques.

La peau eſt d'un rouge-brun plus foncé que celle des Fraiſes communes.

La chair a autant de goût & de parfum, & ſe conſerve beaucoup plus long-temps ſans ſe corrompre.

Les pepins ſont très-nombreux, d'un brun foncé, placés ſur la ſurface de la peau ſans enfoncement. Etant ſemés en Mars, Avril, ou Mai, on recueille du fruit avant l'hiver ſur les pieds qui en proviennent, environ quatre mois après qu'ils ſont levés au lieu que le jeune plant des autres Fraiſiers élevé de graines, ne fleurit que la ſeconde ou troiſieme année.

Quoique le Fraiſier des Alpes ne ceſſe de nouer & de mûrir des

des fruits tant qu'on peut le préserver des grands froids, & soutenir la végétation, & par conséquent en donner tous les mois de l'année dans notre climat même, lorsque l'hiver n'est pas trop rude, cependant on n'en recueille abondamment que depuis le mois de Mai jusqu'à la fin de Septembre.

Il est plus nécessaire pour ce Fraisier que pour aucun autre, de couvrir de mousse desséchée le terrein où il est planté, & d'en renouveller fréquemment le plant, que la culture fait bientôt dégénérer. Il veut un terrein fort léger.

VIII. *FRAGARIA sylvestris, flore hermaphrodito, aberrans.*
FRAGARIA sylvestris abortiva. Du Ch.
FRAISIER Coucou.

Lorsqu'on arrache du plant de Fraisier dans les bois, on est souvent séduit par la vigueur de certains pieds, qui semblent promettre des fruits beaux & abondants: on les cultive avec soin, & on n'en recueille rien. C'est un Fraisier fort connu sous ce nom de *Fraisier Coucou*.

Ses feuilles, à peu-près de même forme & grandeur que celles du Fraisier commun, sont un peu pointues, d'une étoffe plus mince, d'un vert plus foncé & plus garnies de poil: leur dentelure ne paroît point différente. Elles sont portées par des queues plus menues & plus longues, & aussi les touffes sont plus élevées.

Ses filets sont grêles, très-longs, & très-garnis de nœuds qui propagent beaucoup ce Fraisier.

Ses montants, leurs rameaux, & les pédicules des boutons à fleurs sont longs & effilés, tenant presque le milieu entre ceux du Fraisier commun, & ceux du Fraisier vert, n° 17.

Sa fleur ressemble plus à celle du Fraisier vert qu'à celle du Fraisier commun. Les petites échancrures du calyce sont longues

& rarement elles se refendent. Les divisions intérieures se referment sur le support, après que les pétales sont tombés. Les étamines sont bien conditionnées, & leurs sommets remplis de poussière. Quoiqu'il ne paroisse aucune de cette espèce dans les pistils, cependant ils avortent, & le support se dessèche entièrement, ou ne prend point d'accroissement total ni régulier; car quelquefois un seul pistil, trois ou quatre sont fécondés, & la partie du support qui les soutient, grossit, & forme comme une baie, ou une portion de Fraise; ou, si ces pistils sont éloignés les uns des autres, comme un fruit irrégulier composé de plusieurs petites baies collées & unies sur un même support, telles qu'on voit quelques Framboises, dont le plus grand nombre des embryons est avorté. Ces productions anomales se teignent légèrement de rouge, du côté du soleil.

Ainsi ce Fraisier doit plutôt être destiné par-tout ou l'on veut, que cultivé & multiplié.

IX. *FRAGARIA pubescens, flore amplissimo, fructu maximo, Catesb.*

FRAISIER du Chili. *Pl. I.*

FRAGARIA Chilensis, crenatis, pubescens. Duch.

Il n'y a point de Fraisier aussi facile à reconnoître que celui-ci, il a des caractères particuliers qui le distinguent bien de tous les autres Fraisiers. Sa végétation & ses accroissements sont assez. Il est peu touffu, parce qu'il multiplie peu ses oeilletons, & que chaque oeilleton n'a ordinairement que huit ou dix feuilles. Ses montantes, ses fleurs, la queue de ses feuilles sont beaucoup plus grosses que celles du Fraisier, & toute la plante, excepté dessous & les parties intérieures de la fleur, est garnie de poil blanchâtre, long & serré.

Ses feuilles, portées par des queues longues de trois pouces

& demi à cinq pouces, sont moins étendues que celles du Fraisier commun cultivé, & d'une crosse très-épaisse. Par dessous elles sont d'un vert pâle, relevées de nervures assez saillantes, & de couleur moins vive que le dessus, d'un vert foncé, & les nervures y sont peu marquées. La foliole du milieu, soutenue par un pédicule long de deux à quatre lignes, est arrondie par son extrémité, & se termine en pointe peu aiguë à son épanouissement. Sa longueur est de vingt-quatre à vingt-sept lignes, & sa largeur est de dix-huit à vingt & une lignes. Les folioles latérales s'élargissent beaucoup plus vers leur épanouissement que leur extrémité en longueur & leur largeur sont à peu près égales, car elles ont dix-huit à vingt lignes. Leurs bords sont garnis de dents peu profondes & peu aiguës, les unes larges comme la pointe d'un couteau ordinaire, d'autres en arc de cercle, quelques-unes plus aiguës, toutes terminées par une très-petite pointe. Il est rare de trouver sur la queue un ou deux appendices longs de huit ou dix lignes & larges de sept ou huit. Pendant que les feuilles sont jeunes, leurs folioles retiennent beaucoup de la disposition qu'elles avoient dans le bouton, se roulent ou se creusent en cuilleron; par la suite elles s'ouvrent & s'étendent davantage.

Ses montants s'élèvent assez droits, sont peu branchus & portent rarement plus de sept ou huit boutons à fleurs, dont les deux premiers avortent ordinairement. Les deux ou trois premiers nœuds sont très-grandes, quelques-unes ayant parfois quatre à cinq lignes de diamètre, lorsqu'on les étend. Ces pédoncules s'arrondissent, se plient, s'engaudronnent par les bords, & la section des échancrures de ces bords s'oppose à leur parfait épanouissement, parce que celles-ci s'approchent & après la chute des pétales,

elles ſe referment ſur le ſupport. Lorſqu'il groſſit, elles ſont obligées de céder & de s'ouvrir; mais elles demeurent toujours appliquées ſur le fruit, ſans s'en écarter ni ſe renverſer ſur le pédicule. Ce caractere eſt commun à ce Poirier & à pluſieurs des ſuivants. Le nombre des échancrures varie de dix à ſeize: une partie des extérieures ſe fend en deux ou trois pieces ſuivant ſa longueur. Souvent les pétales ſont plus nombreux que les échancrures intérieures, & les ſurnuméraires ſe placent en avant des autres ſur un ſecond rang. Le centre de la fleur eſt occupé par un gros ſupport couvert d'un grand nombre de piſtils bien conformés, bien conditionnés, & capables de fécondité. Autour de la baſe ſont attachées ſur le calice plus de quarante étamines dont les filets ſont fort courts, & les ſommets avortés & ſans pouſſiere, & par conſéquent impuiſſants pour féconder les piſtils; de ſorte que ces fleurs, qui paroiſſent hermaphrodites, n'ont réellement qu'un ſexe, & ſont que le ſexe mâle y ſoit devenu impuiſſant en changeant de conformation, ſoit qu'il n'exiſte point d'individus hermaphrodites parfaits, ſoit qu'il n'exiſte point d'individus mâles; ſoit que les Voyageurs à qui nous devons ce Poirier n'ayent choiſi que les pieds ſur leſquels ils ont vu de beaux fruits, & ayent mépriſé les autres comme ſtériles, ignorant que la fécondité de ceux-là en dépend, nous ne connoiſſons en Europe que des individus femelles ou hermaphrodites imparfaits.

Cependant des fécondations étrangeres ont rendu utile, dans quelques endroits du Royaume, la culture de ce Poirier qu'on y voit planté avec des Fraiſiers Ecarlate, Ananas, &c. & quelquefois il a donné des fruits sans pouſſieres ordinaires de Paris, ſoit que le vent ait porté ſur ſes fleurs la pouſſiere des étamines de quelqu'autre Poirier voiſin, ſoit qu'il ſe ſoit trouvé dans quelqu'une de ſes fleurs des étamines bien conformées & capables de féconder ſes piſtils, ce qui eſt accidentellement arrivé, s'il eſt

vrai, comme je viens de le faire, qu'il ait produit des fruits entierement, & bien differens de tout autre Fraisier. Enfin, M. du Chesne a decouvert que le Capron mâle croissoit naturellement à Terre-Neuve & au Canada. Il est donc certain, & l'existence de cet individu mâle prouve encore.

Mais la floraison de ce Fraisier étant tardive, & les premieres fleurs s'ouvrant quelquefois trop tard, ou même après les derniers fleurs des Fraisiers qui peuvent le feconder, il faut que l'industrie & l'intelligence dans la culture, fassent le reste pour suppléer aux secours nécessaires pour rendre ces fleurs fécondes. On peut encore planter un pied de Fraisier du Chili entre deux pieds de Fraisiers Ananas, Capron, Framboise, Ecarlate & dans l'espérance que quelques pieds plus tardifs à fleurir concourront avec le Fraisier du Chili. 2° Planter le Fraisier du Chili dans une terre meuble & bien exposée, ou plutôt en pots dans le mois de Mars des Fraisiers propres à le seconder, & exposés à l'exposition du nord (deux moyens de retarder ses fleurs); les porter auprès des Fraisiers du Chili lorsque ceux-ci commenceront à fleurir. 3° Choisir dans les Fraisiers Ananas, Ecarlate de Bath, Ecarlate de Virginie qui ont donné du fruit en Mars sous des châssis, les pieds les plus vigoureux, & les planter entre les Fraisiers du Chili ordinairement ceux-ci commencent à refleurir en Juin & en Juillet, temps de la floraison du Fraisier du Chili. Ceux qui auront quelque culture de ce Fraisier, pourront trouver d'autres voies pour arriver au même terme. Je crois que les Fraisiers des Alpes ne pourroient pas seconder le Fraisier du Chili. Comme ils ont des fleurs presque toute l'année, ils lui fourniroient plus sûrement, qu'aucun autre, les secours dont il a besoin pour fleurir.

Les fleurs fécondées donnent des fruits plus gros que ceux d'aucun autre Fraisier. Souvent de ces premiers fruits naissent plus de douze rangées de capsules, sur une moitié presque plus

(L, on en croit des Mémoires écrits sur ce Fraisier, il en porte d'une grosseur beaucoup plus considérable). Quoique le diamètre de cette Fraise excede ordinairement sa hauteur, cependant elle paroît un peu alongée, étant beaucoup plus renflée vers le calyce qu'à l'autre extrémité, qui se termine plus souvent par un sommet un peu élevé, que par une pointe.

Sa peau est unie & brillante, très-légérement lavée de rouge du côté de l'ombre, dont quelques endroits demeurent d'un blanc un peu sale. L'autre côté se colore d'un beau rouge peu foncé.

Sa chair est ferme, d'un goût & d'un parfum excellents, inférieurs cependant à ceux de la Fraise Ananas, par conséquent ces Fraises pendant plus de huit jours sans aucune altération.

Ses pepins sont peu nombreux, fort gros, d'un rouge brun, placés en saillie sur la superficie de la peau.

Ce Fraisier rendit mal dans ses terres rouges, humides, compactes. Un terrein chaud, léger, sablonneux, donne de la vigueur à la plante, de la grosseur & du parfum au fruit.

X. *FRAGARIA flore rubro, ovato, fructu dilute purpureo, pyriformi, ore in cono producto, glabro & lucente.*

FRAISIER Ecarlate de Bath. (*Pl. IV*

CE FRAISIER, nommé par quelques Jardiniers *gros Ecarlate*, *Ecarlate double*, & plus connu sous le nom d'*Ecarlate de Bath*, avec du Comté de Sommerset, où vraisemblablement on a commencé à le cultiver, paroît le plus gros de tous les Fraisiers, & quoiqu'il offre à l'œil un Fraisier fort différent du Fraisier du Chili, cependant, en l'examinant, on peut le soupçonner d'en tirer son origine. On pourroit même les confondre au premier coup d'œil lorsque ses feuilles naissantes, ses filets velus & ses mamelons gros & courts, n'ont pas encore acquis leur grandeur,

à toutes les parties ne sont pas beaucoup moins garnies de poil.

Lorsque [illegible] & sombre favorisent la végétation, les tiges, [illegible] grosses que le corps de l'homme, s'élèvent à 10 ou 12 pieds, présentent une grande étendue sous [illegible] ne plus de quatre pouces d'épaisseur & plus de trois pouces de largeur & les trois beaucoup qui sont composées de quatre petites folioles ou quatre à quatre pouces & demi de longueur, & de deux pouces & demi à trois pouces de largeur, dont les deux intérieures sont divisées [illegible] également sur leur longueur par [illegible], & les deux autres moins également que les folioles [illegible] ordinaires. Les dentelures, [illegible] proportion de l'étendue [illegible], sont armées par des [illegible] courbes, [illegible] par des onglets [illegible]. L'entre des nervures est lisse & épaisse, les fibres & les [illegible] font par marque [illegible] & ulcère, quoique très-grand nombre [illegible] les [illegible] & [illegible] en divers sens, la seconde presque semblable à du maroquin. La [illegible] ouverte arrondie [illegible], & [illegible] presque rejoignement de largeur vers le pédicule, qui est long de trois à huit lignes, est d'une forme approchant de celle d'une raquette.

Les [illegible] sont fort gros & prennent une direction oblique partant [illegible]. Au temps de [illegible] leur de premières fleurs, [illegible], de leur naissance à leur premier nœud, que de dix-douze pieds au temps de la [illegible] de fruit, [illegible] de cinquante pieds. La [illegible] & [illegible] y sont en petites [illegible] & pyramidales & portent [illegible] plus [illegible] fleurs, dont [illegible] ne sont [illegible] pour, [illegible] & [illegible] pour [illegible] que celle [illegible] est de [illegible].

Le [illegible] petites [illegible] des [illegible] [illegible]

ont jusqu'à quatorze lignes de diamètre. Le pistil s'implante au fond du calyce dans un enfoncement qui se creuse davantage à mesure que le fruit fait du progrès. Les échancrures du calyce sont larges, un peu plus courtes que les pétales, au nombre de dix à quatorze. Les pétales sont de largeur & longueur presque égales; les uns se recouvrent, les autres se roulent ou se placent averſement, & ils ont tous beaucoup de largeur à l'extrémité, qui se termine presque en pointe au dessus de l'origine des divisions intérieures du calyce, & rarement on y trouve de surnuméraires. Les sommets des vingt-cinq à quarante-deux étamines sont de grosseur médiocre, portés par des filets dont les plus longs ont à peine deux lignes & demie. Le support est petit à proportion des autres parties de la fleur, n'ayant qu'environ deux lignes de diamètre, n'est couvert de pistils dont les styles sont assez longs & sont de six. Ces fleurs répandent une odeur très-suave. Lorsque les fleurs sont passées, les échancrures du calyce se remettent sur le support comme celles du fraisier précédent, mais elles s'en écartent davantage, quand le fruit a acquis sa grosseur.

De ces fruits, les uns sont sphéroïdes, les autres sont ovoïdes. Quelques pieds les produisent tous de l'une de ces deux formes; sur d'autres ils sont mêlés, les uns alongés, les autres plus ou moins arrondis. Le diamètre des gros fruits ronds est de douze ou treize lignes, & leur hauteur d'environ dix lignes. La hauteur des gros fruits longs est de douze à treize lignes, & leur diamètre, d'autant à leur plus grand renflement. La queue est grosse, longue de douze à quinze lignes.

La peau, du côté du soleil, est d'un rouge écarlate peu foncé, & les pepins sont d'un rouge brun. La chair est légèrement de rouge, & les pepins sont d'un rouge écarlate.

Les feuilles s'élevant beaucoup plus que les montants, & dérobant le soleil à la plupart des fruits, le côté le plus exposé ne

prend

prend fouvent une rougeâtre, & les pepins un rouge vif; le corps de la meure blanc, ou fe lave de rouge vers l'air, mêlé de jaune & les pepins pour dans un rouge clair, ou d'un jaune preſque pâle.

Les pepins ſont petits, placés dans de petites niches ou cavités dont la profondeur eſt ordinairement égale au diametre du pepin ſouvent eſt plus grande.

La chair eſt d'une conſtance moins ferme que celle des Fraiſes du Chili, d'un gout & d'un parfum agréables.

Ce Fraiſier vient le même terrein que le Fraiſier du Chili.

XI. FRAGARIA, *Anthera ovata erecta mutica, feminibus ovatis ſuperficialibus, receptaculo carnoſo.*

Fraisier Ecarlate de Virginie. *Duh.*

FRAGARIA Virginiana. Fraisier Ecarlate. *Du Ch.*

Il y a long-temps que ce Fraiſier eſt connu dans nos jardins ſous le nom de *Fraiſier de Virginie*, *Fraiſier Ecarlate*, *Fraiſier de Hollande*, *Fraiſier de Bareith*, *Capron*, &c. Nous avons mal-à-propos donné à tous ces fruits, le rendant plus inutile que la plupart des autres Fraiſiers.

Ses parties ſont grandes, d'un vert un peu brun en dedans, & plus clair en dehors; les dents ſont plus longues, plus étroites & plus aiguës que celles du Fraiſier des bois, elles ſont obliques, le plus ſouvent de trois pouces & demi de largeur, marquées de nervures blanches, ſont auſſi moins rangées que celles des autres, elles ſont très-liſſes & peu velues, & les pétioles ſont moins velus que ceux du Fraiſier ordinaire. Auſſi ces fruits ſont-ils plus gros, le rouge fort en dehors & le rouge des graines paroît un peu effacé, mais les meures, ou fauſſes fraiſes, ſont portées par des queues aſſez courtes, ſur leſquelles on appercoit plus ou moins

I ij

que sur les autres parties de ce Fraisier, qui, en comparaison des autres, peut passer pour n'en point avoir.

Ses fleurs sont longs & vigoureux, d'un vert rouge sur le jaune, & rarement ne les voient de rouge. Comme il fait autant qu'il stole, il se multiplie abondamment.

Ses montants, qui s'élevent presque toujours obliquement & penchés vers la terre, sont fort courts, ayant d'un à trois pouces au plus de longueur jusqu'à leur premier noeud. Ils portent rarement plus de dix fleurs (ordinairement de quatre à neuf), dont les pédicules sont longs & menus, & s'implantent au calyce dans un enfoncement.

Les grandes échancrures du calyce sont longues, étroites, & terminées par une pointe très-aiguë: les divisions extérieures se fendent souvent en deux ou trois. Les premières fleurs de chaque montant, ont environ neuf lignes de diamètre, & presque toujours six ou sept petales placés régulièrement, & par conséquent douze ou quatorze échancrures au calyce. Les petales sont en forme ovoïdale, beaucoup plus étroits à l'extrémité qu'au milieu. Les autres fleurs ont six ou sept lignes de circonférence, & rarement plus de cinq pétales, dont la forme est plus arrondie. Les sommets des étamines sont petits, & portés par des filets longs & très-déliés. Le support est petit, mais son accroissement est assez rapide, pour que la maturité du fruit prévienne de quinze jours celle de nos Fraises communes.

Lorsque les petales sont tombés, les petales demeurent du calyce s'étendent un peu plus, dans la même direction qu'ils avoient pendant l'épanouissement de la fleur, faisant un angle droit avec le pédicule: alors les grandes divisions se relèvent peu à peu entièrement, & elles sont appliquées sur le fruit jusqu'à ce qu'il soit à la moitié de sa grosseur. Alors les échancrures, grandes & petites, premièrement affaissées ou réfléchies, se redressent, & les autres se renversent sur le pédicule, & sont le contraire de ce qu'elles étoient auparavant.

Le diamètre des plus gros excède rarement neuf lignes, & leur hauteur est presque égale, leur forme approche de celle d'un œuf rond. Ceux qui viennent vers l'extrémité du rameau sont beaucoup moindres, & leur maturité plus tardive.

La peau est, dans le fort du fruit, d'un beau rouge et assez brillant, & les pepins fort enfoncés rouge-brun. La chair est d'un rouge de chair pâle, & souvent mêlée de jaune en quelques endroits. Les pepins sont situés d'un rouge-brun, les autres d'un jaune pâle.

La chair, quoique très-fondante, est peu fine. Son parfum est particulier, mais extrêmement agréable lorsqu'on mange cette Fraise seule, mais très-bon lorsqu'on la mêle avec les Fraises communes.

Les pepins sont placés dans des cavités ou alvéoles dont la profondeur est quelquefois égale à deux diamètres de ces pepins, & qui ont bordé de rougissement sous la peau très-luisante, qui couvre la superficie du fruit, très-marqué.

Ce Fraisier, de tous celui dont les feuilles approchent le plus de celles des autres, & qui leur ressemble le plus, paroît n'aimer que peu le soleil, & un peu plus la compagnie des autres, pour lesquelles il est très-favorable, & à toute exposition. Les promenades de la chasse aux cerfs des forêts chaudes & des chaudes & après y avoir donné du fruit en Mai & Avril, aiment beaucoup quelque temps à l'ombre, & quelquefois on le plante en pleine terre, il donne une seconde récolte abondante en Septembre.

Quelques Jardiniers donnent à ce Fraisier une variété qu'ils appellent *Fraisier Camus*, dont les fleurs sont plus grandes, quelquefois ayant un pouce de diamètre, & les pétales un peu plus arrondis par l'extrémité. Ses pédoncules sont plus courts. La plupart de ses feuilles ont trois lobes jusqu'au pétiole, mais quelques-unes n'en ont que deux ou même cinq, & presque toutes sont plus grandes, plus épaisses, plus velues, & d'un vert plus foncé que celles de l'espèce, ce qui la rend très-facile à reconnoître par un de ces caractères.

I

paroît un peu meilleur. Mais toutes ces différences n'étant pas faciles à saisir, ni apparemment sensibles sur tous les pieds, je ne sais si elles sont suffisantes pour établir une variété.

XII. *FRAGARIA flore amplissimo, fructu Ananæ sapore & odore referente.*

FRAGARIA Ananassa. Du Ch.

FRAISIER Ananas. *Pl. 14.*

Si l'on n'avoit vu naître ce Fraisier des semences de la Fraise du Chili, on auroit aisément soupçonné son origine, ayant moins de ressemblance avec son ancêtre, que l'écarlate de Bath.

Ses filets, ses montants & les queues de ses feuilles sont presqu'aussi gros que ceux du Fraisier de Bath. Ses feuilles sont un peu moindres, de même forme, de la même nuance de vert foncé en dessus, & de vert-cendré-brunâtre en dehors, leur dentelure est un peu plus profonde, & moins obtuse, leur surface est plus unie, & mûre moins le matin. Les pédicules des folioles sont plus longs que les feuilles, & toutes les parties de la plante sont plus garnies de poil, mais beaucoup moins que le Fraisier du Chili.

Ses montants s'élevent droits. Au temps de la fleur, ils ont environ trois pouces de hauteur à leur premier nœud. De la gaine de ce nœud, qui est ordinairement accompagnée d'une feuille simple, il sort de deux à cinq rameaux, dont chacun se divise en deux ou trois pédicules terminés par des boutons à fleur, & rarement le ramifie davantage. Le bouton est gros, court, très-renflé vers son pédicule.

Ses fleurs, presqu'aussi grandes, & plus régulières que celles du Fraisier du Chili, en diffèrent encore par la réunion des deux sexes, & par leur hermaphrodisme parfait. Les di-

long du calice. Les folioles sont au nombre de dix-neuf, dont les petites se réfléchissent, lorsqu'on en ôte deux ou trois. On y trouve communément dix ou douze petales, rarement cinq. Ces petales sont un peu plus rouges que larges, & ne sont séparés par les deux extrémités, que fort rarement, & lorsque la fleur est encore naissante, ils forment différens replis, & se touchent en dessous.

Les filets des étamines très-déliés, longs d'une ou deux lignes, portent de fort petites sommités. Le support est gros, élevé, & terminé comme un petit bouton ou nœud.

Ses fruits varient beaucoup dans leur forme. Les uns (c'est le plus grand nombre) sont ovoïdes, d'autres sont sphéroïdes fort applatis par les côtés, quelques-uns sont réguliers, applatis suivant leur hauteur, & remarquables par plusieurs pointes qui, étant rangées autour de chacun, rendent l'extrémité de ces fruits fort large & peu enfoncée. On en trouve un assez grand nombre d'autres beaucoup plus grands que leur hauteur, très-renflés du côté du calice, & minces à l'autre extrémité par un sommet dont les côtés ont un peu plus de convexité que des arceaux gothiques. La grosseur des Fraises-Ananas, est bien inférieure à celle des Fraises du Chili, presqu'égale à celle des Fraisiers de Bath. Les queues sont attachées au calyce au centre d'une cavité large & profonde. Les échancrures du calyce ne sont que légèrement appliquées sur le fruit, & s'en écartent beaucoup moins que celles du Fraisier de Bath.

La peau est lisse & brillante. Le côté de l'ombre est d'un blanc un peu verdâtre, légèrement lavé de rouge, & ses pepins sont rouges. Le côté du soleil est d'un rouge pâle, composé d'un mélange de rouge-brun & de verdâtre, & les pepins sont de la rouge-brun.

La chair est moins ferme, & a moins de fraîcheur que celle de la Fraise du Chili; mais son odeur suave est aussi forte &

d'un parfum très agréables, imitant ceux de l'Ananas.

Les pepins, peu nombreux, sont plus gros que ceux de la Fraise de Bath, moindres que ceux de la Fraise du Chili, & de même saillants sur la peau; quelques-uns y sont tant soit peu enfoncés.

Note. La Figure de ce Fraisier ne représente qu'un seul pied de moyenne grandeur & une seule tige saillante, & ses traits attachés à cette tige mécompteront, ne sont pas de la forme la plus ordinaire à ces Fraises. Elle peut être suppléée par la figure du Fraisier de Caroline, dont la tige & les fruits, un peu plus gros qu'ils ne sont ordinairement, représentent bien ceux du Fraisier Ananas.

Ce Fraisier & le suivant languissent & périssent bientôt dans les terres compactes, ou glaiseuses.

XIII. *FRAGARIA flore magno, Carolinensis.*

FRAISIER de Caroline, *Pl. VII.*

CE FRAISIER a tant de ressemblance avec le précédent, qu'il est difficile de bien distinguer, si l'on ne l'examine avec attention. 1° Toutes ses parties sont un peu moindres que celles du Fraisier Ananas. 2° Il est beaucoup moins garni de poil. 3° Ses montants sont plus courts. 4° Ses boutons à fleurs sont plus allongés, & moins renflés. 5° Les divisions du calyce sont plus grandes, & les petites se fendent rarement. 6°. Les pétales sont un peu moins étendus, & dans la plupart des fleurs, ils n'excedent point le nombre de cinq. 7° Le support paroît moins gros. 8° Les fruits sont moindres, ordinairement réguliers dans leur forme, prennent un peu plus de couleur, leur parfum excellent est cependant moins agréable que celui de la Fraise Ananas dont il approche beaucoup. 9° Dans les semis de Fraisiers Ananas, on n'a jamais trouvé de variété fort sensible, au lieu que les graines

du Fraisier de Caroline ont produit des fraises à peu différentes dans leurs fleurs, leurs fruits, & toutes les parties de la plante.

Xan. *FRAGARIA foliis subtus tomentosis, caule repente, stolonifero.* Capron femelle. *Fr. F.*

FRAGARIA Hispanica. Capron. *Lu. Ox.*

Les Jardiniers abusent du nom de ce Fraisier pour désigner des Fraisiers dégénérés, dont les fruits sont gros, mais insipides, ou désagréables au goût. Ces fruits que des Auteurs font changer par la culture & dégénérer en Capron, c'est une erreur. Le Capron est une espèce ou race bien décidée, qui se perpétue constamment par ses filets & ses semences, & conserve des caractères qui lui sont propres, & qui le distinguent bien des autres Fraisiers. Sa culture est seulement négligée par la plupart des Jardiniers qui ne le connoissent que de nom, c'est peut-être à cause de la fécondité à laquelle ils ne savent pas le remède, qui a cause de sa quantité de filets, puisque sous d'autres noms, qui le dérobent aux préventions vulgaires, on le trouve dans quelques jardins traité avec distinction, & cultivé avec soin.

Ses feuilles, par le nombre de leurs découpures & de leurs folioles sont plus fortes que celles d'aucun autre Fraisier, excepté celles du Fraisier des environs. Ses pédoncules, ses fleurs, & sa quantité de filets sont beaucoup plus longs & plus gros que ceux du Fraisier commun cultivé, & garnis de poil plus rude & plus épais.

Ses feuilles portées par des queues anguleuses de sept à huit pouces sont d'un vert plus grand que celles du Fraisier commun; & la couleur de leur revers est plus cendrée à proportion de leur verdeur. Ce revers a quelquefois plus d'un pouce de longueur, & ses folioles sont d'égale largeur dans leur milieu ou le surpassent beaucoup par leurs extrémités, mais dentelées à fort

épanouissement qu'à l'autre bout. Les folioles latérales sont de même largeur vers leur pédicule, un peu moins longues, & se terminent en pointe plus étroite. Les bords sont garnis de dents longues, terminées en pointe aiguë, leurs côtes forment des arcs assez courbes. Le dedans est d'un verd-brun, un peu luisant, & le dehors, d'un verd-blanchâtre. Le dehors étant relevé d'arêtes qui donnent naissance à un très-grand nombre de petites nervures fort saillantes, & le dedans creusé profondément, montant de sillons correspondans, la surface devient rude au toucher, & n'a point le fini des feuilles des Framboisiers.

Ses grosses tiges s'élevent droites, portent à leur premier nœud une feuille composée de trois folioles assez grandes. Elles se divisent & subdivisent en plusieurs branches & pédicules qui soutiennent de neuf à quinze boutons à fleurs. Comme ils s'élevent presque tous à la même hauteur au temps de leur épanouissement, & que la plupart s'ouvrent en même temps, ils forment comme un bouquet à l'extrémité des tiges, ce qui fait nommer le Capron, en quelques endroits, *l'arbre à bouquet*.

Les premières fleurs ont dix ou onze lignes de diamètre, les autres n'en ont que neuf. Les divisions intérieures du calice sont grandes & larges, les petites sont moindres d'environ la moitié, & se fendent très-rarement. A l'époque que les fleurs sont épanouies, toutes ces divisions se renversent en dehors & s'étendent vers le pédicule. Les pétales, qui ordinairement n'excèdent point le nombre de cinq, sont grands, bien arrondis par leur extrémité, un peu plus longs que larges, d'un blanc très-pur, excepté l'onglet qui se trouve d'un verd-jaunâtre. D'abord ils sont concaves, enfoncés, appliqués les uns sur les autres, & se renversent en dehors sur les échancrures du calice, qui les découvre & fait paroître encore davantage le support, qui est gros, rond & charnu, & environné d'un grand nombre de petites étamines. Les fleurs sont grandes, fort belles, & font un très-bel effet quand elles sont en grand nombre sur le même pied.

qu'elle ait quelque peu de longueur, ils sont terminés par de si petits sommets que l'on a peine à les distinguer, s'ils ne sont bordés de crénelures. Ces sommets avortés ne contiennent aucune poussière nécessaire pour féconder les pistils. Aussi tous les embryons ne s'épanouissent pas pour donner du fruit, & même celui qui est fécondé quelquefois, il elle ne reçoit la reconnoissance d'un individu mâle de son espece, ou d'un fraisier hermaphrodite d'Amérique. Nous sommes encore redevables de cette découverte à M. du Chesne, qui a eu le courage de braver le reproche de la foule, & de cultiver avec soin ces plantes que les fleurs ne font point hermaphrodites, pour prévenir les individus femelles, & multiplier par ce moyen les individus mâles, qui se prêtent à la cause de leurs sœurs & de leur mère à se propager, & ils les redonnent à nos quarts ou à toutes les individus femelles dans chaque plantation. Ceux qui ont des Fraisiers Ananas, ou d'Ecarlate de Barbarie ou d'Provence de Virginie, ne trouveront pas d'embarras pour trouver un ou deux mâles, ne seulement quelques individus de ces plantes pour approcher tous les & [illegible] les environner à la même époque [illegible] temps & [illegible] de leurs fleurs.

Aux fleurs [illegible] succèdent des fruits [illegible] au commencement, [illegible] presque ovoïde, gonflé, plus [illegible] qui ne [illegible] pour le plus [illegible] du calice que de [illegible] entre les [illegible] & [illegible] à seize angles & [illegible] hauteur [illegible] Les [illegible] sont [illegible] d'un rouge-pourpre, quelquefois [illegible] & [illegible] verdâtres [illegible] en [illegible] & [illegible] quelquefois [illegible] ou [illegible] & [illegible] Dans les [illegible] & [illegible] parfum, mêlés de [illegible] & [illegible] ou [illegible] & [illegible] & [illegible] [illegible] en [illegible] Les plus [illegible] gros, quelquefois

plaies sans de petits enfoncemens peu creuses, d'un brun foncé du côté du soleil, plus clairs, ou jaunes du côté de l'ombre.

Il y a du Chesne ayant fermé des grains de Caprons, dans lesquels il y avoit des individus mâles & des individus femelles en nombre à peu-près égal.

XV. *FRAGARIA fcabra, flore maſculo ſterili.*

Capron mâle.

Le Capron mâle offre également au Capron femelle par ses couronnes de fleurs, dont les fils à demi longs de deux à trois lignes, & les sommets sont assez gros & remplis de poussière fécondante. Les défauts de ses pistils ne sont point sensibles à la vue, & la cause de leur stérilité est inconnue. Par-dessus au lieu conformes que ceux des fleurs du Capron femelle, se desséchent seuls, après que la fleur est passée, montre évidemment ce qu'on ne peut même soupçonner pendant que la fleur fleurit. Le support est beaucoup moins gros & moins élevé que celui des fleurs du Capron femelle. Du reste toutes les parties de ce Fraisier, filets, montans, feuilles, pétales, &c. sont plus grandes que celles du Capron femelle, suite nécessaire d'une plus grande vigueur dans cet individu stérile, que dans l'individu femelle que la fécondité fatigue & affoiblit.

XVI. *FRAGARIA ſcabra flore ſæminæo, fructu rubro baccæ ideæ ſpecie.*

Fraisier framboise.

Les deux sexes de ce Fraisier sont séparés sur des individus différents comme ceux du Capron, auquel il ressemble si parfaitement dans toutes ses parties, que je n'ai fait point de description, me contentant d'indiquer les caractères qui s'en distinguent.

Ses fruits, de même forme & grosseur que les Caprons, sont d'un rouge écarlate en dehors, & de même en dedans : leur chair est aussi de rouge clair, ou d'un beau jaune, & les pepins rouges ou jaunes par-tout. La chair en est fondante, & l'eau abondante. Le pourpier y croît peu volontiers, & presque point de Framboises. Quelques-uns ont les pepins très enfoncés, d'autres les ont très-saillans. Les derniers fruits de cette espece n'ont rien qui approche par leurs excellences, de la même sorte que les Framboises communes. Quoique ces fruits soient très-gros, ils sont chargés de trop d'eau : il faut les fortifier avec de l'eau-de-vie. Je crois que l'on les nomme en Angleterre *Hautbois*.

Ce fruit a été apporté originairement de l'Amérique, & qu'on peut soupçonner être l'auteur du Capron, ou d'en être une variété moins belle & moins bonne. Le vert-bois l'a aussi moins que les autres Fraisiers.

Entre l'eau du pied & celle du Capron, je n'ai pu trouver aucune différence. Il reçoit la fécondité de tous les Fraisiers qui le précédent ou l'accompagnent.

On cultive encore quelques Fraisiers sous le nom de *Fraisier Ananas*, qui sont si semblables qu'on ne peut les distinguer du Capron, que par les fruits. Dans ceux-ci sont d'un rouge-brun obscur & de l'autre ils sont d'un rouge de cire, ou tout-au-moins tirés de rouge écarlate. Ils rendent leur eau & la perdent très-vîte. Aussi ces Fraisiers sont-ils moins bons que les Framboises, & n'ont d'avantage sur le Capron, que d'être fondantes.

XVII *FRAGARIA gracilis, fœtu & fructu fere viridibus.*

FRAGARIA viridis. Du Ch.

FRAISIER vert. (*Pl. IX.*)

CE FRAISIER, cultivé depuis long-temps en Angleterre, & connu récemment dans ce pays, végete avec une grande vi[gueur], [pousse] beaucoup & très-étendu, & a toutes ses parties fort [déliées], grêles, & garnies de poil assez long, mais peu épais.

Ses feuilles ont beaucoup moins d'étendue que celles de l'espece commune; les folioles terminales des plus grandes n'étant longues que de trente-deux ou trente-trois lignes & larges de deux pouces. Les folioles latérales ont trois ou quatre lignes de moins sur chaque dimension, & sont divisées suivant leur longueur par leur grosse arrête en deux parties moins inégales que celles des autres Fraisiers; mais les appendices ou rudiments de folioles sont aussi fréquents sur la queue des feuilles de ce Fraisier, qu'elles sont rares dans les autres Fraisiers. La dentelure est grande, profonde, & très-aigue. Le dehors de la feuille est d'un vert blanchatre, & relevé de nervures très-saillantes: le dedans est d'un vert un peu plus foncé que le Fraisier commun; & les filons correspondants aux nervures sont fort protubérants. Les folioles, avant leur développement, ont pliées en deux dans le bouton, conservent l'impression de ces plis plus long-temps & plus sensiblement que celles d'aucun autre Fraisier. Les feuilles, leurs queues, les montants, les filets, &c. sont couverts d'un poil assez épais.

Les montants, leurs rameaux, & les pédicules s'alongent beaucoup, & portent de huit à quinze boutons à fleurs. Ces boutons sont longs & menus. Les fleurs des premiers nœuds ont neuf ou dix lignes de diamètre. Les échancrures intérieures du

calyce surpassent les pétales en longueur. La poupe des petites échancrures se rendent en dedans en trois. Les pétales, plutôt ovales que rondes à leur extrémité, se creusent d'abord en cuillerons, mais après leur épanouissement de la fleur, ils s'applatissent, & leurs bords forment différents plis & contours. Lorsque la fleur est entièrement ouverte, ils sont de couleur herbacée, ou d'un vert lavé de jaune. Dans la suite, ils conservent cette couleur, & autres accidents, excepté à leur extrémité, & deviennent d'un blanc qui n'est pas pur, mais mêlé d'une légère teinte de verd. Souvent on trouve quelques-uns arrachés au calyce qui ne se rattachent que par la matière du fruit. Les filets des étamines sont verts & sont rouges, & leurs sommets sont gros, & d'un jaune pâle. Les pistils sont d'un jaune-fauve ou rougeâtre, avec une petite empreinte de vert. Tous les fleurs d'un même pied s'élèvent presque à la même hauteur, formant comme un bouquet entre les feuilles. Lorsque les fleurs sont passées, les grandes échancrures du calyce se retrouvent sur le support contre lequel l'épanouissement, & demeurent quelquefois recourbées en appliquées sur le fruit, malgré la pesanteur de la pesanteur, quelquefois elle s'éloigne un peu, & souvent tout entier se replie ou se renverse.

Les fraises sont à peu près de la grosseur de celles que on recueille à la première saison, mais elles contiennent moins, les plus gros en ont tout au plus huit rangs de semences sur les côtés & demie de hauteur. Leur surface est parsemée & semée par les extrémités, souvent applaties, mais bien à rond de sur toute la surface. La peau est fine, mais assez épaisse & assez ferme.

La peau se colore également de rouge vif du côté du soleil. L'autre côté est vert qui blanchit un peu lorsque le fruit est en maturité.

La chair est un peu ferme & cassante, lorsque ce Fraisier n'a été

pas planté dans un [illegible], & [illegible] bonne exposition. Les cinq ou six [illegible] & perlés donnant la maturité, la rendent fondante & excellente.

Le goût & le parfum sont très-agréables, cependant à proportion du degré de maturité.

Les pepins, peu nombreux, parce que la plupart de ses embryons avortent, sont placés dans des enfoncemens presque aussi creusés que ceux de la Fraise Ecarlate.

Les fruits ne s'[illegible] presque tous à la fois, ce qui est beaucoup de temps de leur [illegible], mais ce petit défaut qui n'est pas particulier à ce Fraisier, n'empêche pas qu'il ne mérite d'être mis au rang des plus rares. Dans les terres & les années froides, il est sujet au blanc, maladie qui se répand quelquefois jusque sur ses fruits, & leur donne un goût désagréable de moisi.

Dans la belle collection de Fraisiers de M. du Chesne, on trouve trois autres Fraisiers verts qui méritent par leurs qualités d'être cultivés. L'un des trois est remarquable par ses feuilles, dont un grand nombre est composé de cinq ou six folioles. M. du Chesne soupçonne le Capron d'être né du Fraisier Vert, & un célebre Jardinier m'a assuré avoir vu naître celui-ci du Fraisier-Framboise.

CULTURE.

LE Fraisier se multiplie par ses semences, les coulans enracinés, & les jeunes pieds produits par les filets.

1° Les graines doivent être recueillies sur les Fraises les plus belles & les mieux conformées, parvenues à une parfaite maturité, ou même passées, & séchées sur le pied. Lorsqu'on veut les semer, ce qui se peut faire depuis le mois de Mars jusqu'au commencement d'Août, si la saison n'est pas trop sèche, la plupart des pepins ne levent qu'après l'hiver, ou le chaud plant ne devient pas assez

fort pour refister aux grands froids, on donne un petit espace de terre meuble & legere, on unit la superficie, & on donne une simple mottée aussi unie qu'on repand les graines, & on passe au tamis de crin de la terre meuble mesurée en poussiere, en quantité suffisante pour en recouvrir legerement demi-ligne. Cette poussiere étant mêlée sur la terre mouillée, s'humecte suffisamment, & s'attache aux graines. On couvre le tout d'un paillasson ou de grande paille, & de temps en temps on donne par-dessus des arrosements legers, pour entretenir l'humidité necessaire à la germination des graines. De cinq à six semaines après, lorsqu'on voit quelques pointes sortir de terre, on retire le paillasson, & on acheve de sarcler, afin de preserver le plant de l'action du soleil qui le dessecheroit. On peut semer en pot de la même façon. L'Ouvrage de Mr. de Chelsea contient plusieurs autres methodes de faire ces semis. On laboure, on arrose les jeunes plantes, & on les fait fortifier. S'ils ont cinq ou six feuilles avant le mois de Novembre, on les transplante en pepiniere à un demi pied d'espacement à cinq ou six pouces de distance l'un de l'autre, ou trois ou quatre pieds en quarré à huit ou neuf pouces de distance entre chaque touffe. S'ils sont trop foibles, on remet la transplantation au mois de Mars ou Avril suivant. Ce plant demeure en pepiniere jusqu'au mois d'Octobre ou de Novembre prochain, où il faut le sarcler, biner, arroser encore, &c.

2°. Le choix des jeunes pieds propres à multiplier ce fruit. Suivant que l'on a besoin de plus ou de moins de plant, on prend dans la recolte de chaque année ceux qui sont les plus forts, afin que ces deux années puissent fournir la quantité. Si l'on a besoin de beaucoup de plant, on abandonne la fleur à la force de sa végetation, & à tous égards. Il convient que le grand nombre de jeunes pieds qu'on aura vers la fin Novembre pour les planter sur le champ en place aux distances convenables. Mais il

vaut mieux, à l'imitation des habitants de Montreuil, habiles Cultivateurs de cette Plante, les obmer, c'eſt-à-dire, les planter [illegible] vers le commencement d'Avril pour en former des planches. Il vaudroit encore mieux les mettre pendant un an en pepiniere dans un terrein de moindre qualité que celui qu'on deſtine à leur culture. Si l'on perdoit ſur la groſſeur du fruit, on gagneroit ſur ſon parfum.

3° Si après la recolte des Fraiſes on rechauffe le pied des Fraiſiers pour faire naître des ſtolons au mois de Novembre ces ſtolons enracinés & enfin mis en place, forment un excellent plant, préférable à celui qui vient des bois. C'eſt le moyen ordinaire de multiplier le Fraiſier ſans coulans.

Le plant de Fraiſier commun tiré des bois, ſe plante ſur le champ en place, ſans être obmis, ni mis en pepiniere. Tel eſt l'uſage de ceux qui le cultivent.

Le plant de Fraiſier des Alpes élevé de ſemences ou de filets, ſe met auſſi en place, ſans paſſer l'hiver en dépôt ou en pepiniere parce qu'il fleurit un an plutôt que celui des autres Fraiſiers.

Il [illegible] bonne terre franche, meuble, legere [illegible] ſeche, eſt celle qui convient le mieux au Fraiſier. Il croît plus ou moins bien dans toute ſorte de terres, à proportion qu'elles approchent plus ou moins de cette qualité. On parle ici pour [illegible] d'une augmentation de bonne & abondante recolte de moindre qualité, lorſqu'on perdera en groſſeur du fruit ſon parfum. On ſait que les Fraiſes recueillies dans les bois ſont très excellentes, & qu'elles dégénerent de bonté en raiſon de la groſſeur qu'elles acquierent par la culture.

Dans les terres fortes & compactes où les Fraiſiers, ſur-tout ceux d'Amérique, ne peuvent ſubſiſter, on labours & on unit les planches ou plates-bandes; enſuite on creuſe, ſuivant leur longueur, autant de petites tranchées paralleles, larges de ſix pouces

ſur

sur une égale profondeur, qu'on se propose de planter de rangs de Fraisiers, & on les remplit de bonne terre legere & substantielle.

Le terrein, quel qu'il soit, neuf, ou autrefois occupé par des Fraisiers, pourvu que ce ne fut pas depuis dix ou onze ans, est également avantageux, étant nettoyé & labouré assez profondement pour détruire toutes les racines des mauvaises herbes, on le divise en planches de vingt-cinq à trente pieds de large, (ordinairement de quatre à cinq pieds) que l'on marque également dans toutes les parties de la longueur & sur chaque planche on trace six lignes parallèles également éloignées.

On se sert pour cela d'une latte de la même longueur de la planche, pour régler les rangs de Fraisiers. Le premier & le dernier rang se placent à dix pouces du bord de la planche, l'intervalle d'un rang à l'autre est plus ou moins grand suivant la grosseur de l'espece de Fraisiers. Une distance de dix à dix-huit pouces entre chaque rang de Fraisier des Alpes est suffisante.

Un rang de Fraisier commun, du Fraisier de Montreuil & du Fraisier Vert, de douze à treize pouces.

Celui du Capron & du Fraisier sans coulans, de douze à quinze pouces.

Ceux des Fraisiers Ecarlate & Ananas, de quinze à dix-huit pouces.

Ceux du Fraisier du Chili, de quinze à dix-huit pouces. Si l'on plante un rang de ce Fraisier & un rang de Fraisiers Anglois pour le fecondre, de quinze à quinze pouces, si l'on plante du Capron blanc & alors il faut, dans les rangs de Caprons, de mettre alternativement un pied de Capron & un pied de Fraisier du Chili. Par cette disposition, il se trouvera dans une place que deux rangs de Fraisiers ordinaires. On peut de même les Fraisiers rapprochés & feuillés.

Il faut avant de préparer, ou planter les Fraisiers à la

cheville ou à la houlette, après en avoir retranché les vieilles fouilles & rafraîchi la pointe des racines, s'ils ne l'ont pas récemment coupée. La distance d'un pied à l'autre sur un même rang est très-égale ou peu inférieure, & celle d'un rang à chaque rang, ayant attention de disposer les pieds en forme de quinconce ou échiquier. Lorsqu'une planche est garnie de plant, on l'arrose légèrement, surtout quand le temps ne fait pluvieux, à moins de plomber & fouler la terre aux racines. Des pieds ordinaires, on n'en met qu'un dans chaque place, des pieds forts ou moyens, on en met deux ensemble.

Cette plantation se peut faire dans toutes les saisons de l'année, même dans les grandes chaleurs de l'été, pourvu qu'alors on préserve le plant du hâle & de la sécheresse. Le meilleur temps est depuis la mi-Mars jusqu'à la mi-Avril, & même plus tard. Quelques-uns ne plantent les Fraisiers que bien avant en Septembre, mais ce plant ne pouvant pas, jusqu'au printemps suivant, & pendant l'hiver, taller & se fortifier, la premiere récolte de ses fruits ne peut être aussi considérable que s'il avoit été planté des Avril ou Mai.

IV. On ne coupe des Fraisiers plantés au printemps que de mois en mois, lorsqu'ils commencent à pousser, pour les forcer à donner l'année suivante des fruits abondans. C'est dans cette vue qu'on les traite la premiere année, avec soin de les sarcler, biner, arroser, & de supprimer les montans s'il en paroît quelques-uns. Vers la fin du printemps, lorsque le grand mouvement de la seve est ralenti, & que la force de cette végétation se modere, il faut retrancher tous les filets qu'ils ont produits, ou ne réserver que les plus forts & les plus beaux, soit pour en faire du plant, ou remplacer quelques pieds que l'on perd. En faisant cette opération plutôt, on pourroit affoiblir les Fraisiers, & nuire à leur arbre végétatif dont on retranche tous les gourmands pendant la premiere seve, & en repercer davantage,

qui a tombé dans la langueur, & comme le Fraisier continue pendant tout cet été à pousser de nouveaux filets, qui se trouvent en état d'être mis en pépinière au moins comme les mères. Les binages, les ouillages, arrosemens, la suppression des oeillets, &c. ne font pas des principaux travaux de la culture d'une place de fraisiers dans sa première année seulement, mais pendant les trois années qu'il peut subsister.

Au printemps, lorsque les montants commencent à se montrer, élevez du paillassons le long des planches du côté du midi (*), pour défendre cette section comme nuisible au Fraisier qui aime l'ombre & l'abri des bois, couvrez la terre de fumier, de paille menue, de gazon, de mousse desséchée, pour entretenir la fraîcheur & l'humidité, & par-là favoriser la végétation égale sans multiplier trop les arrosemens, dont l'usage trop fréquent donne beaucoup de parfum du fruit & toute sa saveur. Nous avons deux espèces de Fraisiers, & la dernière est nécessaire au printemps de chaque année, dans quelques terreins, ne peut durer plus de trois ans; d'ailleurs cette mousse est commune au grand nombre des pieds d'une planche pendant trois années, donne plus de fruit, & est par-là moins nécessaire de la renouveller quelques fois, & de disposer nous plus beaux oeillets en cinquième pied, ou en cinq chaque rang pour renouveller le plant & entretenir garni. On peut aussi ne point oeillir ce Fraisier & le procurer beaucoup de fruit sur les accotements de ses tiges, qui en produisent avec le même ordre chacunes.

Parmi l'excroissance des montants, & même en supprimer quelques-uns du bas d'entre eux qui en ont plus de quatre ou cinq, dans l'espérance d'avoir de plus beau fruit, c'est une pratique au moins superflue. Car un bon pied produit rarement plus de montants qu'il

(*) Les paillassons doivent être placés au Nord-Est au moins en hiver, afin que le soleil du matin ne frappe pas trop vivement sur les fleurs & les fruits, dans des jours froids de printemps, qui font avancer la maturité du fruit.

n'en peut nourrir & les dernieres fleurs avortent sur les pieds [illegible] & sur la plupart des Fraisiers d'Amérique ou des nouveaux, le volume de leurs fruits ajouté à celui des premiers fruits, ne feroit pas une différence sensible. D'ailleurs, si les fleurs sont successives, les dernieres ne s'ouvrant que quand les premieres fruits sont parvenus à leur grosseur ou maturité, pour entretenir, elles ne peuvent produire [illegible] bonne.

Après la récolte des Fraises, on effeuille les Fraisiers, on leur donne un léger labour, & on les humecte, dont ordinairement les arrosements y font suppléés & on les dirige de la même maniere les arrosements nécessaires pendant [illegible] Quelques Jardiniers coupent aussi [illegible] les exposés tout nuds aux ardeurs du Soleil, comme appréhendant, & non de petits chevelus pendant [illegible] de ces racines, & de les faire repousser fréquemment dans [illegible].

Lorsqu'on a fait deux récoltes sur ces Fraisiers, on les arrache, & le terrein qu'ils ont occupé ne pourra leur être rendu [illegible] que douze ou treize ans, à moins qu'on n'y rapporte & qu'on mêle de nouvelles terres neuves, ou qu'on n'y creuse de petites tranchées, comme il a été dit ci-devant.

Tout est bien general sur la culture des Fraisiers; mais le détail de plusieurs petites attentions donne de bons fons & un peu d'argent. Leur fondement même. Leur culture dans les Caisses ordinaires, sur les couches sous les châssis, &c. n'est point de notre objet. On peut se procurer des Fraises des Alpes pendant tout l'hiver, avec bien moins de soins & de dépense, sans employer la chaleur du feu ou des fumiers, qui est entiere de ce Fraisier. Il s'élève de la grandeur d'un pied [illegible] avec une caisse couverte de son châssis vitré. On garnit la caisse par dehors de grande paille, ou de fumier, ou encore de terre pour la mettre à l'abri de la gelée. Pendant la nuit on abaisse le châssis, & on jette des paillassons sur les verres, & les gelées pendant le jour, on enleve

pour donner de bon fruit lorsque le sol n'est pas trop fort. Dans les terres ordinaires, cette plante dure un espace de trois ans, & couverte de paille, pendant la gelée seulement, n'interrompt point sa végétation & sa fructification.

Quelquefois les vers de hannetons attaquent le Fraisier, surtout dans les nouveaux terreins fumés. Si ces insectes ne font pas un grand nombre, ils s'enfoncent en terre & les détruisent d'eux-mêmes. Mais ils font quelquefois si nombreux, comme leur expédient est de chercher ailleurs un nouveau plant, où ils y font des ravages affreux, avant qu'on ait le temps de retrancher toutes les parties des racines & de les détruire entièrement. Les fourmis & quelques autres insectes font aussi tort aux Fraisiers.

USAGES

Les usages des Fraises ne s'étendent point au-delà de leur saveur. Elles se mangent crues, sans sucre, ou avec du sucre, au vin, avec de l'eau-de-vie, de la crème, & on en fait des pâtes, des marmelades, des compotes, de l'eau de fraises, & autres préparations. Cuites elles donnent beaucoup d'eau parfumée.

Ceux qui désirent des connoissances plus étendues sur cette Plante, peuvent consulter l'Ouvrage de M. du Chefne, qui contient une ample & savante dissertation sur la Nomenclature, Culture, Usages, Propriétés, Caractères, la Culture, &c. des Fraisiers.

L. B. del. Cne Haussard Sculp.

Fraisier Commun.

L. B. del. Elth Haussard Sculp.

Fraisier des Alpes.

L. B. del. Herisset fils Sculp.

Fraisier du Chily.

L. B. del

Eth. Haussard Sculp.

Ecarlate de Bath.

L. B. del. Cne Haussard Sculp.

Ecarlate de Virginie.

L.B. del. Cne Haussard Sculp.

Fraisier Ananas.

L. B. del. Cne Hatssard Sculp.

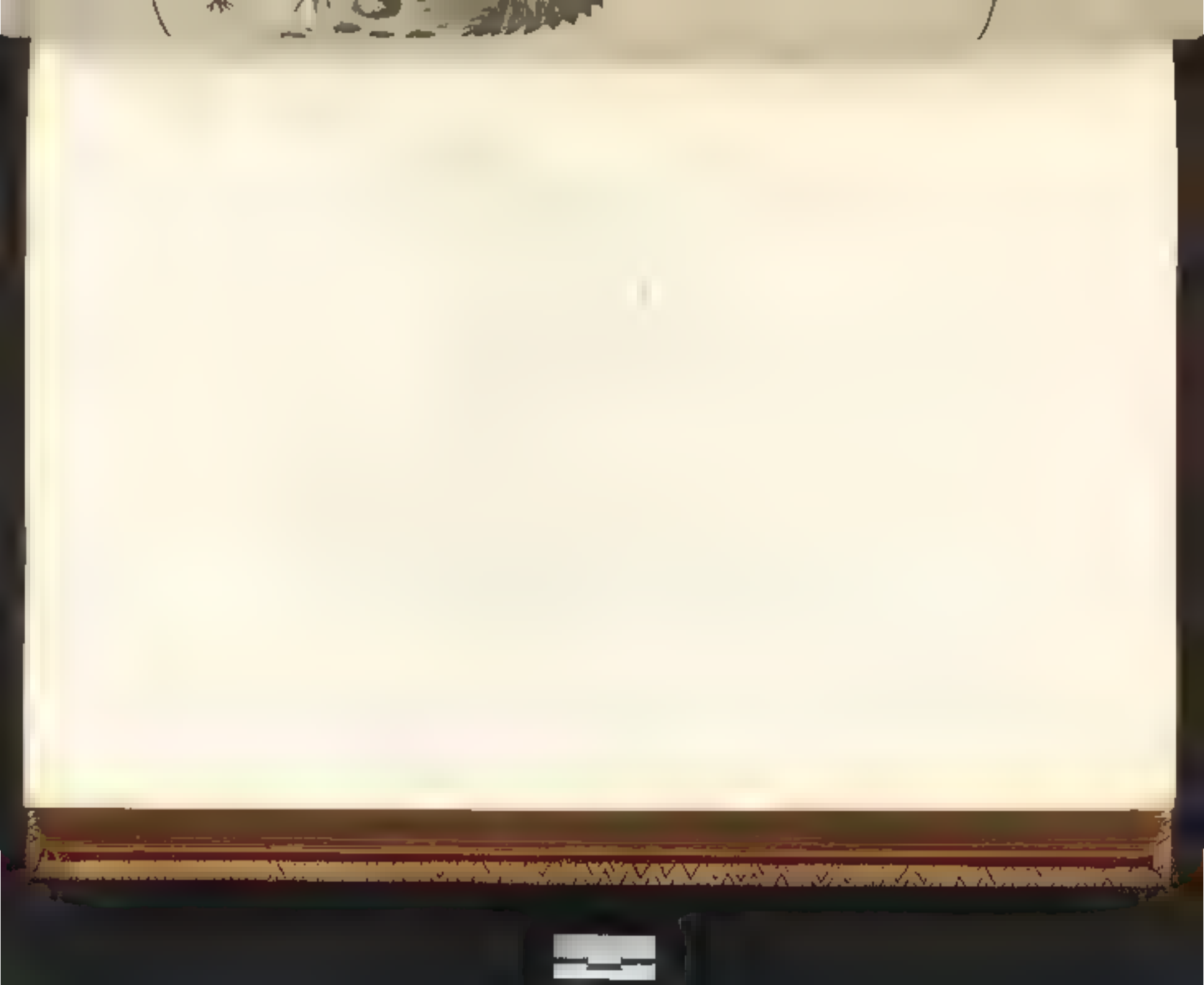
Fraisier de Caroline.

Fig. 1.

Fig. 2.

L. B. del. Eth Haussard Sculp

Capron.



L. B. del. E.th Haussard Sculp.

Fraisier Vert.

GROSSULARIA,

GROSEILLIER.

On cultive deux sortes de Groseilliers (ou Groseliers), le Groseillier à grappes, & le Groseillier épineux.

I. GROSEILLIER à grappes

DESCRIPTION.

Cet Arbrisseau s'éleve & s'étend plus ou moins, selon la forme & la culture qu'on lui donne.

Ses bourgeons sont droits, longs, gros & forts (je suppose qu'il est vieux & en mauvais terrein). Ils sont couverts d'un épiderme de couleur gris-de-lin, dont les fibres sont longitudinales, ou suivant la longueur des bourgeons. Pendant l'hiver, il tombe par grandes pieces, & laisse sur le bourgeon une espece de poussiere du même couleur, fort adherente, qui couvre une écorce mince, transparente, coriacée, dont les fibres sont circulaires ou spirales autour du bourgeon, le dessus est brun-clair tiqueté de points blanchâtres, le dessous est rougeâtre-clair ou de couleur de pourpre d'oignon. Sous cette écorce on en trouve une seconde plus épaisse, verdâtre, d'un beau vert, dont les fibres sont pareillement circulaires. Sous celle-ci, on en trouve une troisieme d'un vert-blanc, & enfin un liber ou une quatrieme écorce, d'un blanc-verdâtre, & d'une consistance peu solide. Les fibres de ces deux dernieres sont longitudinales. Les branches de vieux bois n'ont point d'epiderme; mais les quatre écorces de

même nature, couleur, direction & consistance que celles des bourgeons. Tous les ans l'écorce extérieure se détache, & est remplacée par une nouvelle.

Les boutons des bourgeons sont gros, alongés, terminés en pointe très-aiguë, faisant un angle très-aigu avec la branche, quelquefois doubles & même triples, placés dans un ordre alterne, assez éloignés les uns des autres, excepté vers l'extrémité du bourgeon où ils se rapprochent.

De l'insertion & des premiers yeux d'un bourgeon taillé, il sort des boutons & des branches à fruit. Ces branches sont très-courtes, garnies dans toute leur étendue, qui souvent n'est pas de six lignes, & se trouvent à l'extrémité de boutons à fruit, qui sont alongés, très-aigus, de même forme que ceux à bois, mais deux ou trois fois moindres.

Ainsi on peut distinguer sur le Groseillier, comme sur le Cerisier, quatre écorces, & trois sortes de boutons, à bois, à feuilles & à fruit, plus dans le Groseillier, les boutons à bois sont les plus gros, & ceux à fruit sont les moindres.

Les fleurs sont disposées en groupes & attachées alternativement sur une rafle, queue ou tige commune, par des filets ou pédicules très-courts qui sortent de l'aisselle d'espèces d'écailles, garnies de très-petites feuilles longues & pointues. Chaque fleur est composée 1° d'un calice d'une seule pièce en forme de coupe très-courte, & profonde d'environ demi-ligne, divisée presque dès le haut en cinq découpures égales, étroites, pointues, dont les bords sont légèrement rabattus en dehors & roulés sur la coupe. 2° de cinq petites pétales attachées aux bords supérieurs du calice entre les découpures, étroites par le bas, plus larges par le haut, très-ouvertes, arrondies au bout & un peu échancrées. 3° de cinq étamines très-courtes attachées aux pétales, surmontées chacune d'un sommet presque rond, qui dans peu de jours tombe & laisse voir un embryon en forme de petite tête ronde, surmonté de deux petites

qui sert de fond au calice, & devient un fruit fondant & fucculent.

Les feuilles sont alternes, attachées à la branche par des queues longues & grosses qui les soutiennent assez droites. Elles sont simples, découpées comme celles de l'Obier, mais plus grandes ou principales découpures, qui sont bordées de dents formées de deux segments de cercle, & terminées par une petite pointe aiguë. Ces dents sont inégales en grandeur, & sont bifides de sorte que chaque découpure paroît composée de plusieurs moindres. Les plantes de [illegible] paroissent [illegible] découpures [illegible], qui [illegible] couvrent nos pouces, & [illegible] grandes [illegible] deux pouces moins [illegible] queue à [illegible] chargée [illegible] nervure saillante qui [illegible] & seconde [illegible] [illegible] par [illegible] qui paroissent de petites découpures. Le dessous de [illegible] creusé de sillons assez profonds, correspondans aux nervures, [illegible] couvertes de poils [illegible] rendent la surface [illegible] est d'un beau vert; une partie de ses nervures est ordinairement rouge, & souvent elle [illegible] de cette couleur en automne.

Le fruit vient par grappes contenant plus ou moins de grains, suivant que les fleurs ont coulé ou arrêté. Les plus longues grappes sont rarement composées de plus de quinze ou seize grains, qui sont attachés à la tige commune de la grappe par des queues très-menues, longues d'environ deux lignes. Le dessous de [illegible] fleur vers l'extrémité de la grappe, [illegible] ronds, terminés par un ombilic bordé des échancrures desséchées du calyce, qui subsistent jusqu'à la maturité du fruit. La peau est fine, unie, transparente si sa couleur est rouge ou blanche. La chair est fondante. L'eau des Groseilles confites, est d'une acidité que le sucre

émousse & rend agréable. Dans les gros grains, on trouve de bon acide & doux, & dans les petits, de quatre à huit pepins ovales longs d'environ une ligne, larges de demi-ligne, attachés par un filet très-délié à une fibre commune.

ESPECES ET VARIÉTÉS.

I *GROSSULARIA ex albis maxima fructu rubro.* C. B. P.

GROSEILLIER à gros fruit rouge. *Pl.* 4

Ce Groſeillier eſt plus grand & plus vigoureux que ceux ſuivants. Ses bourgeons ſont gros & forts, & les dimenſions de ſes feuilles ſont plus grandes que celles qui ont été marquées dans la deſcription de l'eſpece.

Ses grappes ſont belles, & contiennent un grand nombre de grains, dont les plus gros ont cinq lignes de diamètre & preſque autant de hauteur. La peau eſt d'un beau rouge vif. L'eau eſt legerement teinte de rouge & ſon gout eſt d'une acidité agréable lorſque le fruit eſt bien mûr.

II *GROSSULARIA hortenſis majore fructu albo.* H. R. P.

GROSEILLIER à gros fruit blanc.

C'EST une variété du précédent, qui n'en eſt diſtinguée que par la couleur de ſon fruit, & l'acidité de l'eau qui eſt beaucoup moins vive. Pluſieurs Jardiniers la confondent avec le Groſeillier à fruit perlé, n° 4.

Le Groſeillier à gros grain, tant rouge que blanc, mérite d'être cultivé préférablement à tous les autres, pour ſon fruit qui eſt agréable à manger crud, en compotes & en confitures, pourvu qu'on l'emploie à ce dernier uſage avant ſa parfaite maturité, car alors il n'aura pas aſſez d'acide.

III *GROSSULARIA fructu rubro majore acido.*

GROSEILLIER à gros fruit couleur de rouge.

Ce Groſeillier paroît être une autre variété du n°. 1.

IV *GROSSULARIA hortenſi. fructu margaritis ſimili.* C. B. P

GROSEILLIER à fruit blanc. Groſeille perlée.

Ce Groſeillier eſt une variété du Groſeillier commun. Son fruit eſt plus gros & moins acide. Je ne fais point mention de ſes autres variétés à feuilles panachées de blanc, & à feuilles panachées de jaune, qui ne méritent pas d'être cultivées pour leur fruit.

J'ai reçu depuis peu un Groſeillier à fruit doux, dont les feuilles ſont beaucoup moindres que celles des précédents, leur étoffe eſt plus forte, & leurs découpures ſont plus alongées.

V *GROSSULARIA non ſpinoſa fructu nigro majore.* C. B. P

GROSEILLIER à fruit noir. Caſſis. Pouzier.

Le Caſſis eſt moins touffu que le Groſeillier

Ses bourgeons ſont de couleur punâtre

Ses feuilles ſont un peu plus grandes que celles du Groſeillier commun. Leur ſurface eſt plus unie, & leur denture eſt beaucoup plus aiguë. Leurs découpures plus alongées, ſe terminent plus régulierement en pointe. Elles ont une odeur aſſez forte. Souvent elles retombent comme ſi elles ſouffroient de la ſéchereſſe.

Ses fleurs ſont compoſées comme celles du Groſeillier. Le godet du calice eſt peu profond. Les échancrures ſont plus grandes & plus ouvertes que dans leur extrémité. Les pétales ſont auſſi plus grands. Elles ſont diſpoſées en grappes, rarement de plus de dix ou onze fleurs.

Ses grappes ne contiennent ordinairement que cinq ou ſix

grains rarement neuf ou dix. Le grain eſt plus gros que celui du Groſeillier n° 1. Sa peau eſt dure, d'un violet noir, marquetée de très-petits points blancs, lorſqu'on l'écraſe, elle rend une teinture d'un beau rouge-vif. Sa chair eſt fondante, d'un blanc-bleuâtre, d'un goût auſtere. On y trouve de dix à vingt pepins durs, anguleux, d'un brun-clair.

Ce fruit mûrit en Juin & Juillet. Il eſt d'aucun uſage comme aliment, mais ſeulement comme remede.

VI. *GROSSULARIA Americana fructu nigro.*

Groſeillier d'Amérique à fruit noir. Groſeillier de Virginie.

Cet Arbriſſeau reſſemble beaucoup au Caſſis. Son bois eſt plus menu, & ſes feuilles ſont moindres.

Ses fleurs, attachées au nombre de quinze ou vingt, & comme contenues ſur une raſle commune, ce qui les fait paroître en épi plutôt qu'en grappe, s'ouvrent moins que celles des autres Groſeilliers. Le gobelet du calice, d'un verd très-clair, eſt long de près de trois lignes. Les échancrures preſque blanches, & les pétales ſont plus longs que ces mêmes parties de la fleur du Caſſis. Aussi ſes fleurs ſont-elles plus alongées que celles d'aucun autre Groſeillier, & quoiqu'elles contiennent les mêmes parties eſſentielles dans la même diſpoſition, elles paroiſſent fort différentes.

Le fruit eſt un peu plus gros que celui du Groſeillier commun. Sa peau eſt de la même couleur que celle du Caſſis. Son eau eſt preſqu'inſipide. Ses pepins ſont fort nombreux, on en compte plus de cinquante dans des grains moyens. Il mûrit au commencement de Juillet, & eſt plus curieux qu'utile.

CULTURE

1° Multiplier le Groſeillier à grappes par ſes ſemences,

feroit une voie longue, & qui peut-être ne procureroit pas les bonnes espèces. Il est plus sûr & plus court de le perpétuer par des pieds enlacés garnis de racines, par ses marcotes, & même les boutures, qui s'enracinent facilement.

2° Le terrein le plus médiocre & la plus mauvaise exposition lui suffisent, mais il réussit mieux dans une bonne terre un peu humide, & son fruit mûrit mieux, devient plus beau & moins aigre au midi ou au levant.

3°. Il est indifférent à toutes les formes; s'élevant bien en palissade, en touffe ou buisson, en espalier, en rideau. Cette dernière forme est préférable, lorsqu'on a peu de place à donner à cet Arbrisseau. On le plante dans les contre espaliers, ou autour des quarrés d'un potager sur l'alignement des autres Arbres, on ne lui laisse qu'un brin, dont on lui fait une tige de quatre ou quatre pieds & demi de haut, & à son extrémité on lui forme une tête. Comme il s'élève au-dessus des Arbres nains, il n'occupe point la place dont ils ont besoin pour s'étendre; son ombre ne peut leur nuire, & lorsqu'il est chargé de fruit, il présente à l'œil un objet agréable.

4° Tous les ans à la mi-Février, on coupe le bois mort & les chicots qui se trouvent sur le Groseillier. On taille les gros bourgeons à trois ou quatre yeux, les branches moyennes à un ou à deux yeux, & on laisse entières toutes les petites branches à fruit.

5° Les Groseilliers trop vieux ne produisent ordinairement que de petits fruits, d'une telle acidité que les oiseaux même ne les mangent pas. Aussitôt qu'on s'apperçoit qu'ils dégénèrent, il faut les arracher, & leur en substituer d'autres. Pour renouveller cette plantation, il n'est pas nécessaire de chercher de plant ailleurs. De jeunes brins éclatés de ces vieux pieds dégénérés & plantés dans d'autres places, ou dans les mêmes places, pourvu qu'on change la terre, se rétabliront & donneront de beau fruit.

USAGES

Le fruit du Groſeillier ſe mange crud, avec du ſucre, ou ſans ſucre lorſqu'il eſt adouci par l'extrême maturité. On orne les deſſerts de ſes grappes chargées de ſucre. Il ſe confit en grain, en gelée, en pâte, en conſerve, en compote. On en fait des ſyrops, des eaux rafraîchiſſantes, &c. On relève la confiture de Ceriſes avec des Groſeilles, & on adoucit la confiture de Groſeilles avec des Framboiſes.

Pour conſerver des Groſeilles juſques en Novembre, auſſitôt que les oiſeaux commencent à les approcher de leur maturité, on couvre les Groſeilliers de paille, pour préſerver leur fruit du pillage des oiſeaux, & du ſoleil qui le deſſécheroit.

II. *GROSSULARIA ſpinoſa ſanva*, C. B. P.

GROSEILLIER épineux. (*Pl. II.*)

Quoique le port & tout l'extérieur de ce Groſeillier préſentent à la vue un Arbriſſeau fort différent du Groſeillier à grappes, cependant tous ſes caractères ſont les mêmes, & chacune de ſes parties ne ſe diſtingue des mêmes parties du Groſeillier à grappes que par des dimenſions plus ou moins grandes. Il ne s'élève point ſur une tige, mais un grand nombre de tiges, dont la plupart ſe ramifient, ſortent du pied, & forment un buiſſon fort touffu dont les branches les plus fortes ont environ trois pieds de haut.

1°. Ses bourgeons ſont droits, beaucoup moins gros, couverts de même d'un épiderme gris-de-perle ou preſque blanc, ſous lequel on trouve un égal nombre d'écorces de mêmes direction & conſiſtance, & de couleurs un peu plus claires.

2° Ses feuilles ſont auſſi placées alternativement ſur le bourgeon, ſimples, diviſées en trois principales découpures, bordées

de dents inégales, médiocrement profondes, & moins aiguës; relevées en dehors de nervures assez saillantes & creusées en dedans de sillons correspondantes. Les plus grandes ont vingt lignes de la queue à l'extrémité de la découpure directe, & de l'extrémité d'une des grandes découpures latérales à l'extrémité de l'autre, vingt-trois lignes. Aussi elles sont beaucoup moindres que celles du Groseillier à grappes. Leur queue est grosse, longue de dix à quatorze lignes. Dans le bas du bourgeon, comme sur le Groseillier à grappes, la grande feuille est accompagnée de deux ou trois petites feuilles longues de cinq à sept lignes & un peu plus larges: entre ces feuilles est un bouton, dont le pédicule allongeant au printemps suivant, produit une petite branche longue de quatre ou cinq lignes, de l'extrémité de laquelle sortent quatre ou cinq feuilles de grandeurs inégales, (les plus grandes sont longues de quinze lignes & larges de dix-huit lignes) & une ou plusieurs fleurs. Le support des boutons est armé de trois épines fortes, droites, très aiguës, faisant angle droit entre elles. Elles subsistent l'année suivante, accompagnent les petites branches à fruit, deviennent un peu courbes, ne font aucun progrès, tombent ensuite, de sorte qu'il est très-rare d'en trouver sur les branches de trois ans.

3° Les fleurs, pour la plupart, sont solitaires; quelquefois deux ou trois, & rarement quatre sont attachées sur une rafle. Toutes les parties qui les composent & la disposition de ces parties sont semblables à celles du Groseillier à grappes, mais elles sont plus grandes, le godet du calyce est beaucoup plus profond, & ses échancrures sont teintes de violet-clair. Il se trouve beaucoup de fleurs qui ont six échancrures, six pétales, six étamines.

4 Le fruit a la même grosseur, la forme & de couleur suivante la variété du Groseillier. De sa queue, qui est longue de deux à six lignes & attachée à fleur, il sort sept ou huit fibres plus

apparentes que celles de la Groseille en grappe, dont quelques-unes se divisent en plusieurs moindres. Elles s'étendent jusqu'à l'autre extrémité du fruit qui est terminée par un ombilic bordé du calice & des échancrures du calice. Le fruit contient une pulpe ou chair fondante, & de douze à trente pepins durs, osseux, bruns, ovales, un peu mousses obtus par un bout que par l'autre.

Il y a plusieurs variétés de Groseilliers épineux. 1° Celui à gros fruit rond (*Fig.* 1) qui a de sept à neuf lignes de diamètre sur un peu plus de longueur, & la variété à gros fruit long (*Fig.* 2) qui a de neuf à dix lignes de hauteur, sur un diamètre de six à huit lignes. On emploie ces fruits encore verts dans la Cuisine au lieu de verjus, qu'ils suppléent mal. Lorsqu'ils sont acquis leur maturité, leur peau est jaunâtre, leur eau est un peu sucrée, ou plutôt fade & ce sont des fruits peu estimables. 2° Celui à fruit rouge, ou pourpre foncé: son eau est un peu vineuse, & ce fruit est comestible pour les enfants & ceux qui n'ont pas le goût délicat. 3° Les Groseilliers épineux à feuilles jaunâtres, à feuilles panachées de jaune, à petit fruit, sauvages, &c. dont aucuns ne conviennent que dans les jardins d'ornement, & les autres méritent plus d'être laissés dans les haies & les clôtures des héritages, que d'être transplantés dans les potagers. 4° Le Groseillier épineux à fruit en grappes, & le Groseillier épineux dont les fleurs ne sont point hermaphrodites, mais mâles sur un individu, & femelles sur un autre. Aucune n'est intéressant pour les Botanistes que pour les Cultivateurs.

Toute la culture du Groseillier épineux consiste à le planter dans quelque endroit à mi-ombre d'un jardin, & en retrancher de temps en temps quelques brins, afin qu'étant moins touffu, l'air circule mieux à sa fécondité, & qu'il pousse de jeune bois sur lequel le fruit vient plus beau.

MALUS,

L. B. del. B. L. Henriquez Sculp.

Groseillier à gros fruit rouge.

Fig. 1.

Fig. 2.

L.B. del.

Eth. Haussard Sculp.

Groseillier Epineux.

MALUS.
POMMIER.

DESCRIPTION GÉNÉRIQUE

Les Pommiers sauvages qui s'élevent naturellement dans les forêts, ne deviennent que d'une moyenne grandeur. Des Pommiers cultivés, les uns s'ornent de grands Arbres qui soutiennent assez bien leurs branches, tels sont quelques espèces de Pommiers à cidre élevés de pepin, qui sont plus grands en étendue qu'en hauteur, leurs branches pendantes fort bas, le Pommier de Bouvet se forme aussi en grand Arbrisseau, celui de Paradis s'élève encore moins, enfin le Pommier nain de Reinette excede peu la grandeur d'un pied, et se greffe de sorte que le port & la taille des Pommes y soient toujours les mêmes, mais les caractères suivants sont génériques à l'égard de toutes les espèces & variétés.

Les fleurs du Pommier sont en bouquet. Toutes les parties d'un bouquet sont attachées sur l'extrémité du pédicule du bouton dont elles sont issues, & non pas disposées le long de ce pédicule, comme celles du Poirier. Elles sont composées d'un calyce chargé d'une fleur entière, de la forme d'un godet évasé par les bords en cinq petites parties longues, diminuant régulièrement de largeur depuis leur naissance jusqu'à leur extrémité qui se termine en pointe, ordinairement garnies de douze à vingt grandes petites étamines et stile, creusés en cuilleron, de grandeur, de forme & de proportion différentes, & pourvues de

rouge plus ou moins foncé suivant l'espece 3° d'une vingtaine d'étamines attachées aux parois intérieures du calyce, terminées par des sommets jaunes, legerement ovale, & qui font tomber leur poussiere par une ouverture 4 d'un pistil formé de cinq styles assez longs, & d'un embryon qui fait corps avec le calyce avec un peu du bras qui offrent au printemps un assez beau coup d'œil qu'un Pommier en pleine fleur S'il survient alors une rosée froide fort abondante, les fleurs se ferment, & renferment un ver qui ronge l'embryon

L'embryon devient un fruit charnu, arrondi, conique, ou ovale, quelquefois, dans la forme, la grosseur, le goût & la couleur de la peau, la quantité de matiere, & la proportion de parties & diverses du suc, qui se trouve plus ou moins abondant & adhérente à la chair Ses deux extrémités sont ordinairement applaties, l'une plus ou moins profondément que l'autre, enfoncé, bordé des échancrures desséchées du calyce qui y subsistent jusqu'à la maturité du fruit. A l'extrémité opposée, le pistil, [illegible] au sommet d'une espece de petite corne, est plus ou moins saillant, & pénetre plus ou moins dans le fruit On trouve dans l'intérieur du fruit cinq loges, renfermées chacune, formées d'une espece de parchemin, ou membrane [illegible], d'une consistance très-solide, dont chacune contient un ou deux pepins de forme [illegible] appliqués contre l'axe du fruit, couverts de peau cartilagineuse, qui renferme une amande d'une saveur legerement amere qui n'est pas désagréable

Les feuilles sont placées alternativement sur la branche, de forme presque alongée, terminées en pointe par les deux extrémités, dessus est d'un vert-blanchâtre, un peu velu, relevé [illegible] de dessous est [illegible] de sillons, un peu rude au toucher, les bords sont [illegible] plus ou moins profondément Les feuilles attaquent

plus ses feuilles du Pommier que celles de tout autre Arbre fruitier.

Prévenons la surprise que causera le petit nombre de Pommiers qui sont cités ici. Cet Arbre est cultivé depuis beaucoup plus longtemps & plus généralement pour nos besoins que pour le plaisir de la culture pour se procurer une boisson qui leur tient lieu de vin, à l'aide de ses variétés presque innombrables. Elle se fait avec facilité, ou plutôt elle se fait presque d'elle-même, sans comparaison plus facilement que celle du vin, mais il faut avouer que de ceux dont les fruits sont comestibles, & qui se trouvent *Pommes à cidre*, il se réduit à un nombre très-borné de Pommes aigrelettes, ce sont les plus estimées, de Pommes parfumées, & de Pommes tendres. On trouve dans les grands vergers de Pommiers à cidre beaucoup de variétés de ces différentes, dont quelques-unes sont fort bonnes, & pourroient paroître préférables à plusieurs de celles qu'on cultive pour l'usage de la table, mais toute Pomme tendre n'est que très-peu de mauvaise qualité & la plupart mûrissent avant l'arrière-saison, dans le temps de l'abondance de plusieurs excellentes, qui ne peuvent pas soutenir la comparaison.

ESPECES ET VARIÉTÉS

† *Malus fructu parvo subacido, cortice pulchre rubro, præcox.*
Calville d'Eté *Pl. I.*

Ce Pommier est d'une taille médiocre, très-vigoureux & fertile.

Ses bourgeons sont menus, comme farineux, tiquetés de quelques petits points à peine sensibles, le côté du soleil est rouge-brun foncé, tirant sur le violet obscur, ou brun minime; le côté de l'ombre est plus clair.

Ses boutons à fleurs gros, peu pointus, moins applatis que ceux de la plupart des pommiers, les supports fort petits.

Ses feuilles sont de forme ovale alongée; un peu moins aiguës vers la queue que vers l'autre extrémité, dentelées régulièrement, assez finement & peu profondement. Leur longueur est d'environ trois pouces & demi, sur deux pouces de largeur. Les feuilles des boutons à fleurs plus courtes & dentelées profondément. Les queues assez longues, de douze à douze lignes.

Ses fleurs ont environ neuf lignes de diametre; les pétales sont longs de neuf lignes, larges de sept lignes, très-creusés en cuilleron, panachés de rouge-cerise foncé en dehors, très-legerement teints de rouge en dedans.

Son fruit est petit, n'ayant que vingt-deux lignes de diametre sur vingt lignes de hauteur. Souvent sa hauteur & le diametre sont presque égaux. La queue est assez grosse, longue de sept à huit lignes, plantée dans une cavité unie, évasée & profonde; le diametre du fruit est beaucoup plus grand vers cette extrémité que vers la tête, où il diminue considérablement, de sorte que la forme est un peu conique. L'œil est fermé & placé à fleur du fruit entre une couronne de bosses ou éminences, dont cinq plus fortes que les autres, s'étendent fort avant sur la hauteur, & y forment des côtes sensibles jusqu'aux bords de la cavité où la queue est plantée.

La peau est dure, d'un beau rouge-foncé du côté du soleil, panachée de rouge-cerise, les endroits couverts par les feuilles sont d'un blanc de cire.

La chair est blanche, quelquefois elle a une legere teinte de rouge du côté où le fruit a été frappé du soleil. Elle devient brune en pourrissant.

Le suc est peu abondant, & peu relevé lorsque le fruit a acquis sa parfaite maturité.

Les pepins sont assez nourris, & d'un brun très-foncé.

Cette Pomme mûrit à la fin de Juillet ; mais comme sa maturité diminue beaucoup son mérite, on la mange en compotes dès le commencement de ce mois, & alors sa précocité la fait estimer.

Le fruit que je viens de décrire ne paroît être qu'une Passe-pomme, & mérite peu le nom de Calville, ayant à peu-près aucune qualité. La véritable Pomme de Calville d'été, assez commune en Normandie, est plus grosse, d'une forme presque cylindrique, très-rouge en dehors & en dedans, son eau est abondante, & relevée d'un agréable acide vineux. Elle mûrit dans le même temps que la précédente, & peut même dans une saison plus avancée, passer pour une bonne Pomme.

B. MALUS pedunculo [illegible] parvo, rubro, ejusdem.

PASSE-POMME rouge.

Les bourgeons de ce Pommier sont menus, d'un rouge-brun assez clair, peu aquetés, couverts d'un épiderme gris-de-perle, & d'un duvet cotonneux.

Les boutons sont petits & courts, & les supports bien saillants & un peu cannelés.

Les feuilles sont assez grandes, longues de quatre pouces neuf lignes, larges de trois pouces cinq lignes. Leur plus grande largeur est vers la queue. La dentelure est assez fine, peu aiguë & peu profonde. Le pédicule est long d'environ quatorze lignes.

La fleur a vingt-trois lignes d'étendue, ses pétales sont longs de onze lignes, larges de huit lignes, étroits à leur extrémité, en dehors panachés, quelquefois entièrement teints de rouge vif en dedans ils ont une teinte de rouge assez forte.

Le fruit est petit, d'une forme régulière, un peu applati par les extrémités. Son diamètre est de vingt-deux lignes, & sa hauteur de dix-huit lignes & demie. L'œil est petit, placé dans une

cavité ombiliquée, presque de même largeur & profondeur. La queue est menue, longue de six lignes, plantée au sommet d'une cavité unie, profonde, évasée.

La peau est d'un très-beau rouge vif en dehors du fruit, d'un rouge plus léger du côté de l'ombre. Il n'y a que les endroits qui ont été couverts par les branches ou les feuilles, qui ne deviennent point rouges.

La chair est blanche, rougeâtre très-légèrement sous la peau, du côté qu'elle a frappé contre, et se colore aisément.

Le suc est agréable, peu relevé lorsque le fruit est très-mûr.

Les pepins sont petits & bruns.

Cette Pomme n'est bonne à manger crue que dans le mois d'Août, mais on peut s'en servir pour en faire de la compote plus tôt que la précédente.

Il y a plusieurs variétés de Passe-pomme. 1° La Passe-pomme d'automne, Pomme d'Outrepasse, ou Générale, qui est de grosseur moyenne, fort ressemblante à la vraie Calville d'été; sa peau est d'un beau rouge, & sa chair est presque toute teinte de rouge-cramoisi & vif. 2° La Passe-pomme blanche, ainsi nommée parce qu'elle prend moins de rouge que les autres, se forme approche beaucoup de celle de la Calville d'été. 3° Elle est particulière en ce sens, elle est un peu plus grosse, d'une eau plus abondante & plus relevée, & elle passe moins vite. 3 La Courmontoise ou Courmontoise qui est rayée de rouge, de même forme & grosseur que la n° 1, & mûrissant quelque temps après, en hiver. Elle paroît être une variété des deux premières. Ses fleurs sont d'un rouge très-vif, & sa maturité au mois d'Août. En général de ces Passes-pommes est moyenne, & propre à répandre de la confusion, ou tout au moins une variété superflue dans les jardins.

III *MALUS fructu maximo, rubro, praecocissimo, suavi, lacte, carne grossa, Arnoldi.*

CALVILLE blanche d'Hiver. *(Pl. II.*

L'ARBRE eſt beau, vigoureux & fertile.

Les bourgeons ſont gros, longs, droits, couverts d'un duvet fin & parſemés de très-petits points, d'un brun violet ou marqué au côté du ſoleil, plus clair du côté de l'ombre.

Les boutons ſont très-courts, quelques-uns à pointe apparente, leurs ſupports fort peu élevés.

Les feuilles ſont longues de trois pouces cinq lignes, larges de deux pouces quatre lignes, diminuant beaucoup de largeur vers la pointe. Les bords ſont garnis de grandes dentelures profondes & arrondies. La queue eſt longue d'un pouce.

La fleur a vingt-cinq lignes de diamètre. Les pétales ſont de la forme d'une ellipſe, longs de dix lignes, larges de ſept lignes, panachés de rouge vif en dehors, & aſſez rouges de rouge en dedans.

Le fruit eſt très-gros, ayant trois pouces trois lignes de diamètre ſur deux pouces onze lignes de hauteur, quoique ſon diamètre excède ſa hauteur, il paroît cependant très-peu applati. Sa plus grande largeur eſt du côté de la queue, qui eſt menue & aſſez longue, partant du ſommet d'une cavité dont les bords ſont très-réguliers & la profondeur eſt à-peu-près égale à la longueur de la queue. L'œil eſt petit, placé dans une cuvette très-irrégulière, bordée de boſſes conſidérables qui s'étendent ſur le fruit, & y forment des côtes très-élevées, qui s'abaiſſent inſenſiblement à meſure qu'elles approchent du plus grand renflement du fruit où elles diſparoiſſent preſque entièrement.

La peau eſt lisſe, & d'un jaune pâle. Quelquefois les endroits qui ont été expoſés au ſoleil prennent un beau rouge vif.

La chair eſt blanche, grenue, tendre, légere, fine

L'eau eſt relevée ſans acidité.

L'axe du fruit eſt creux, entouré de cinq grandes loges ſéminales.

Cette Pomme commence à mûrir en Décembre, & ſe garde quelquefois juſqu'en Mars. Son mérite eſt connu.

IV *MALUS fructu [illegible], collo, glauco, fructus [illegible], carne gemmea & rosea, brumali.*

MALUS fructu [illegible] sub-rotundo, sub-ochreo Inſt.

CALVILLE rouge. (*Pl. III.*)

Ce Pommier eſt aſſez grand & vigoureux, ſes branches affectent la direction horizontale.

Ses bourgeons ſont de moyenne groſſeur, longs, tiquetés de petits points, couverts d'un duvet fin, un peu cotonneux à chaque nœud, d'un brun-violet plus foncé que ceux du précédent.

Ses bourons ſont moins courts que ceux du Pommier de Calville blanche. Les ſupports ſont aſſez gros, & un peu cannelés.

Ses feuilles ſont longues de plus de quatre pouces, larges de près de trois pouces, terminées en pointe. La plus grande largeur eſt vers le milieu de la feuille. Les bords ſont dentelés & ſi profondément, que le deſſous eſt gratté, aigu & peu profondé. La queue eſt longue d'environ un pouce.

Sa fleur a dix-neuf lignes de diamètre, les pétales, longs de neuf lignes, larges de six lignes, ſont rougeâtres en dehors, en deſſus panachés de rouge-ceriſe clair, & en dedans un peu teints de rouge.

Son fruit eſt très gros, ayant quelquefois plus de trois pouces de diamètre, ſur trois pouces trois lignes de hauteur, allongé, preſqu'auſſi gros par la tête, que vers la queue, relevé de côtes beaucoup moins ſaillantes que celles de la Calville blanche.

L'œil

l'œil est grand & placé dans un enfoncement peu creusé. La queue de son volume & de grosseur moyenne est plantée au sommet d'une cavité en entonnoir peu profonde, très-étroite & ordinairement unie par les bords.

La peau est épaisse dans le fruit des vieux arbres, elle est d'un rouge foncé du côté du soleil, & d'un rouge plus clair du côté de l'ombre; dans ceux des jeunes arbres elle est d'un rouge moins foncé du côté du soleil, & quelquefois l'autre côté est point ou n'est que très-peu teint de rouge.

La chair est fine, legere, grenue, rouge sous la peau & assez avant dans le fruit des vieux arbres, blanche, tirant un peu sur le vert, lorsque les arbres sont jeunes & vigoureux.

L'eau est d'un goût relevé, vineux, agréable.

Les pepins sont gros, renfermés dans de grandes loges.

Cette Pomme mûrit en Novembre & Decembre. Lorsqu'elle est venue sur un jeune arbre planté dans une terre forte, elle se garde peu long-temps, mais elle est moins bonne. Quelquefois sa forme est si allongée, & diminue tellement de grosseur vers la tête, que le fruit est presque conique. On croit y sentir une petite odeur de musc.

La Calville rouge Normande de Mercier, préférable à la précédente, en diffère principalement par la couleur de la peau, qui est plus foncée, & pénetre la chair presque jusqu'aux loges fermées, & par le temps de sa maturité, se conservant jusqu'à la fin de Mars.

Les loges de toutes les Calvilles sont fort grandes, & contiennent des pepins clairs, très-pointus, petits à proportion des loges & des fruits, qui se détachent dans la parfaite maturité, & lorsqu'on secoue le fruit, ils font un petit bruit contre les parois des loges qu'ils frappent.

Il y a une Pomme appellée *Cœur bœuf*, qui est plus grosse, & d'une couleur plus foncée que la Calville rouge. Du reste elle a

reſſemble beaucoup extérieurement, mais elle en eſt très-différente par la qualité, étant à peine bonne à cuire.

V *MALUS fructu medio, rubro quadrilocnari, carne granoſa, ſeſtivus.*

POSTOPHE d'Eté.

Les bourgeons de ce Pommier ſont menus, longuets, les uns verts, les autres d'un brun-clair, couverts d'un épiderme gris-de-perle luiſant, tiquetés très-finement.

Les boutons ſont très courts, ayant à peine demi-ligne de longueur. Les ſupports ont peu de ſaillie.

Les feuilles ſont longues de trois pouces trois lignes, larges de deux pouces cinq lignes, dentelées & ſurdentelées. La dentelure eſt grande, peu profonde, & aſſez obtuſe. La plus grande largeur de la feuille eſt vers la pointe, elle diminue beaucoup vers la queue, qui eſt longue de neuf lignes.

La fleur s'ouvre peu, ſon diametre eſt de vingt-trois lignes. Les pétales ſont longs de onze lignes, larges de ſix lignes & demie, très creuſés en cuilleron, & très-légérement panachés de couleur de roſe.

Le fruit eſt de moyenne groſſeur, ſon diametre étant de deux pouces trois lignes, & ſa hauteur de deux pouces quelquefois de trois lignes, le plus ſouvent un peu plus menu du côté de l'extrémité du côté de la queue. L'œil eſt placé au fond d'une aſſez grande cavité, bordé de quelques boſſes peu ſaillantes. La queue eſt longue, groſſe à ſon extrémité, plantée dans une cavité profonde.

La peau eſt d'un rouge plus clair que celle de la Calville. Du côté de l'ombre, quelques endroits ne ſont point du tout teints de rouge.

La chair eſt grenue, & ſouvent un peu teinte de rouge ſous la peau.

Le fruit reſſemble beaucoup à celle de la Calvile.

On ne trouve ordinairement dans cette Pomme que quatre loges ſemminales, qui ſont grandes & renferment de gros pepins.

Sa maturité eſt vers la fin d'Août.

VI. *Malus fructu magno, compreſſo, glabro, pruinoſo, ſtriato, ſuo pulcre rubente, dilute purpureo, ſtriato.*

Postorbe d'Hiver.

Le bourgeon de ce Pommier eſt de groſſeur & de longueur mediocres, d'un rouge-brun foncé tirant ſur le violet obſcur, couvert d'un duvet épais.

Le bouton eſt tres-large, court, obtus. Le ſuppore eſt large.

La feuille eſt plate, ovale, terminée par une petite pointe. La dentelure eſt grande, profonde, aiguë. La couleur eſt un vert foncé en dedans, vert-blanchatre en dehors. Sa longueur eſt de trois pouces, & ſa largeur de deux pouces quatre lignes.

La fleur eſt grande, belle, bien ouverte. Son diametre eſt de vingt ſept lignes. Les pétales, longs de treize lignes, larges de neuf lignes, ſont panachés en dehors de couleur de ceriſe très-légere, & peu teints en dedans.

Le fruit eſt gros, applati par les extrémités, ſon diametre eſt de deux pouces neuf lignes, & ſa hauteur de vingt-ſix lignes. La queue eſt menue & courte, plantée dans une cavité aſſez profonde, peu évaſée. L'œil eſt petit, placé dans un enfoncement aſſez creuſé, bordé de cinq ou ſix boſſes peu élevées, qui ſe prolongent ſur le fruit, y forment des côtes preſqu'auſſi ſaillantes que celles de la Calvile blanche, & rendent le fruit anguleux.

La peau eſt d'un rouge-cerſe foncé du côté du ſoleil, plus clair du côté de l'ombre, les parties qui n'ont jamais été frappées du ſoleil ſont jaunes. Elle eſt très-liſſe & luiſante.

La chair d'une consistance assez ferme, tire un peu sur le jaune.

L'eau est moins relevée que celle des Reinettes. Elle a cependant un agrelet fin suffisant pour la rendre agréable.

Les loges seminales sont étroites, & ne prennent souvent des pepins que trois.

Cette Pomme est très-bonne, & se conserve depuis Mai, & quelquefois au-delà. Elle mérite d'être plus connue.

VII. *MALUS fructu medio, longo, sapore acri, serotina.*

VIOLETTE.

L'ARBRE est vigoureux & a beaucoup de ressemblance avec le Pommier de Calville d'été.

Ses bourgeons sont assez gros, un peu coudés à chaque nœud, piquetés de petits points blancs, verts du côté de l'ombre, rougeâtres du côté du soleil & à la pointe, couverts d'un duvet très-épais.

Ses boutons sont larges & plats. Les supports sont gros.

Ses feuilles sont très grandes, elliptiques, longues de quatre pouces cinq lignes, larges de trois pouces deux lignes, dentelées peu régulièrement & surdentelées, la dentelure est peu aiguë. Elles sont portées par de grosses queues longues d'un pouce.

Sa fleur a vingt & une lignes de diamètre. Les pétales sont longs de dix lignes, larges de huit lignes, très-creusés en cuiller, frangés par les bords, panachés d'un rouge leger, peu tournés en dedans, fort sensibles aux vents froids.

Son fruit est de moyenne grosseur, très-alongé, son diamètre très-court de deux pouces à l'endroit le plus renflé, qui est vers la queue, & son axe environ trois pouces. L'œil est assez large, placé au fond d'une cavité bordée de plis. La queue est longue, menue, assez enfoncée dans le fruit.

Sa peau eſt unie, blanche, d'un rouge-foncé du côté du ſoleil, & rayée tout-à-fait de rouge-clair de l'autre côté.

Sa chair eſt fine & cotonneuſe, de la même conſiſtance que celle de la Cauville, verdâtre autour des pepins; dans le reſte teinte de couleur de roſe-clair-rayée.

Son eau tient un peu de celle de la Cauville; elle eſt ſucrée, douce, & un peu parfumée de violette.

Les loges de pepins ſont fort longues, & les pepins ſont communément avortés.

Cette Pomme eſt une des meilleures. Elle ſe garde juſqu'en Mai.

Elle a été trouvée dans un verger, auprès d'un arbre, appellé, Gros Rouge.

Les bourgeons de ce Pommier ſont gouteux, ſont gros, longs, forts, d'un rouge-brun peu foncé, enduits de quelques petits poils à peine apparens.

Ses boutons ſont grands & larges, & les ſupports peu ſaillans.

Ses feuilles ſont grandes, longues de trois pouces dix lignes, larges de deux pouces ſept lignes, preſque plates. Les bords ſont garnis de grandes dents inégales & profondes, dont la plupart ſont doublement ſurdentées. Les queues ſont longues de douze à quatorze lignes.

Sa fleur eſt très-grande, ouverte, ſon diamètre eſt de vingt ſept lignes. Les pétales, longs de neuf lignes, larges de neuf lignes, ſont égalements panachés d'un côté de couleur de roſe pâle, & peu ſouvent blanches; ils ſont en bel ordre, bien rangés, & ſont preſque deux fois plus longs que larges.

Son fruit eſt gros, applati par les extrémités, un peu plus

renflé vers la queue que vers la tête, bien arrondi sur son diamètre, quelquefois un peu relevé de côtes qui sont à peine sensibles. Son diamètre est de trois pouces, & sa hauteur de deux pouces six lignes. L'œil est très-large & bien ouvert, placé dans un enfoncement dont les bords sont unis. La queue est courte & plantée dans une cavité profonde.

Sa peau est très-unie, teinte presque par-tout de rouge très-foncé, & chargé de petites raies ou taches longues d'un rouge très-obscur. Le côté de l'ombre est ordinairement d'un rouge moins foncé, & les petites raies sont d'un rouge-vif. Souvent quelque portion de ce côté n'est point du tout teinte de rouge, & la cavité où la queue s'implante, est bordée de taches brunes.

Sa chair est ferme, fine, blanche, un peu teinte de rouge sous la peau.

Son eau est fort bonne, abondante & d'un goût relevé.

Ses pepins sont gros, placés dans de grandes loges, entre lesquelles l'axe du fruit est creux.

Cette Pomme se peut conserver jusque vers la fin de Février. C'est un très-bon fruit.

IX. *MALUS fructu medio, oblongo glabro, purpureo, brunnato.*
PETIT FAROS.

L'ARBRE est moins fort que le précédent, ses feuilles sont beaucoup moindres; ses bourgeons sont jaunâtres, & très-couverts de duvet.

Son fruit très-différent du Gros Faros pour la forme, est de moyenne grosseur, oblong, ayant deux pouces six lignes de diamètre sur deux pouces neuf lignes de hauteur, plus renflé vers la queue que vers la tête. L'œil est assez enfoncé, beaucoup moins ouvert que celui du Gros Faros, dans le fond de la cavité, où il est placé, on apperçoit plusieurs petites bosses &

pus qui font paroître le pom comme froncée autour de l'œil, & les côtes aussi du fruit comme chiffonnées. La queue est courte, grosse, verte, assez enfoncée dans le fruit.

La peau est tres-unie & luisante, du côté du soleil, elle est d'un rougeâtre fort vif, chargé de taches d'un rouge plus foncé du côté de l'ombre le rouge est plus lavé, semé de taches longuettes d'un rouge assez vif. Quelques endroits de ce même côté n'ont point du tout de rouge.

La chair est blanche, un peu grenue comme celle de la Calville.

L'eau est agreable, sans aucun goût de sauvageon.

Les pepins sont bien nourris.

Cette Pomme est bonne, elle se conserve aussi long-temps que la precedente.

X. *Malus fructu parvo, subrotundo, viridi, flavescente, floribus albis.*
Fenzl. Act. Erfurt. Ann. 2. p. 17.

Ce Pommier est durant & de mediocre grandeur.

Ses bourgeons sont menus, tres-longs, droits, couverts d'un duvet fin, quelquefois d'un gris cendré, le plus souvent d'un rouge brun clair tirant un peu sur le violet.

Ses nouveaux sont longs, peu pourvus, les supports sont tres-peu saillants.

Ses feuilles sont petites, longuettes, étroites, ayant trois pouces deux lignes de longueur, sur deux pouces de largeur, terminées en pointe longue, d'un vert-blanchâtre, dentelées finement & peu profondément, portées sur un pedicule de trois pouces & demi, & arrêté formant un arc en dehors. Les queues sont longues de quatre à vingt lignes.

Sa fleur a vingt & une lignes de diametre. Les pétales sont longs de dix lignes, larges de sept lignes & demie, ronds & comme tronqués près de l'ongle, panachés de couleur de chair, & rayés de rouge bien marqué en dedans.

Le fruit est petit, n'ayant que six pouces de circonférence, sur un pouce neuf lignes de hauteur, assez arrondi un peu plus renflé vers la queue que vers l'œil, qui est peu enfoncé. La queue est très courte, implantée dans une cavité étroite & peu profonde, plus large que celle de l'œil & un peu plus profonde.

La peau est rude au toucher, d'un gris tirant sur la couleur de Vendre en beaucoup, très-légèrement colorée du côté du soleil.

La chair est tendre, fine, fondante, très-bonne lorsque elle n'est pas trop fanée, car alors elle devient cotonneuse.

L'eau est sucrée, & parfumée d'anis ou de fenouil lorsque le fruit a acquis le point de maturité ou il commence à se faner.

Les pepins sont courts, bien nourris, très-pointus.

Cette Pomme commence à mûrir en Décembre & se garde jusqu'en Février. Elle est espece ou variété du gros Fenouillet gris, qui n'en diffère que par sa grosseur, ayant deux pouces sept ou huit lignes de diamètre, & deux pouces deux ou trois lignes de hauteur, par la queue qui est menue & assez longue, & par le goût qui est moins relevé.

On trouve en Normandie, sous le nom de *gros* & de *petit Réteil*, deux Pommes fort ressemblantes au gros & au petit Fenouillet pour la grosseur & la couleur, elles sont de même sans odeur, elles se chargent ordinairement de verrues, leur chair est ferme, & ne se cotonne point ou très-rarement; elles se conservent peu long-temps. Ce sont sans doute deux variétés de Fenouillet, si elles ne sont pas le Fenouillet même sur lequel le terroir produit ces différences.

XI. *MALUS foliis ovatis, cuneatis, acuminatis, subtus rubro-fuscis ad folem diffentibus, bruinalis.*

Fenouillet rouge. Bardin.

Courpendu de la Quintinye. (*Pr. VI.*)

Le bourgeon de ce Pommier, qui est vigoureux, est gros, court, droit, brun-rougeâtre foncé, tiqueté de très-petits points; il a peu de duvet, & très-fin.

Le bouton est large & plat; le support est saillant, large, un peu cannelé.

Les feuilles sont de trois pouces six lignes de longueur, sur deux pouces trois lignes de largeur, dentelées & surdentelées. Les nervures sont très-saillantes. La queue est grosse, longue d'environ dix lignes.

La fleur est belle & s'ouvre bien. Son diametre est de vingt-trois lignes. Les petales, longs de onze lignes, larges de huit lignes, sont étroits à leur extrémité, tronqués près de l'onglet, panachés d'un beau rouge-vif, & assez teints en dedans.

Le fruit est de moyenne grosseur, ayant deux pouces six lignes de diametre, & deux pouces de hauteur. Il est un peu moindre que le gros Fenouillet gris, & en differe peu pour la forme. L'œil est ordinairement plus enfoncé. La queue est grosse & fort courte; ce qui l'a fait nommer *Courpendue*.

La peau est d'un gris plus foncé, couverte de rouge-brun du côté du soleil.

La chair est plus ferme, d'un goût plus sucré & plus relevé; dans les terreins chauds & legers, elle est un peu musquée.

Il se conserve plus long-temps; dans quelques-années, jusqu'à la fin de Février.

XII. *MALUS fructu ovato, aureo, mediocri, subacidiusculo.*

FENOUILLET jaune. Drap d'or.

CETTE Pomme reſſemble aux autres Fenouillets. Elle eſt un peu moins groſſe que le gros Fenouillet gris. Son diametre eſt de deux pouces trois ou quatre lignes, & ſa hauteur eſt de vingt-cinq ou vingt-ſix lignes. L'œil, comme celui de la Pomme d'Anis, eſt placé dans une cavité peu profonde, & preſqu'unie par les bords. La queue, comme celle de la Pomme de Bardin, eſt courte, plantée dans une cavité aſſez profonde, unie & très-évaſée.

Lorſque ce fruit approche de ſa maturité, la peau devient d'un beau jaune, ſe teint de rouge en quelques endroits, & étant par tout recouverte d'un gris-fauve très-léger qui laiſſe appercevoir les autres couleurs, il réſulte une couleur qu'on croit avoir quelque reſſemblance avec celle d'un drap d'or.

La chair eſt blanche, ferme, ſans marc, & preſque ſans ſaveur, plus délicate que celle du Fenouillet gris.

L'eau eſt douce, relevée & fort agréable.

Les pepins ſont larges, courts, pointus, bien nourris, d'un brun tirant ſur le violet.

Cette Pomme qu'on regarde avec raiſon comme une des meilleures, ſe conſerve rarement au-delà du mois de Novembre. Auſſi-tôt que le point de ſa maturité eſt paſſé, elle devient cotonneuſe.

XIII. *MALUS fructu magno, glabro, formæ eximiæ, rubicundo, ſubacidulo.*

Vrai DRAP D'OR. (*Pl. XII. Fig. 4.*)

CE Pommier eſt vigoureux & fructifie bien.

Ses bourgeons ſont de groſſeur & longueur médiocres, droits,

d'un rouge-brun peu foncé du côté du soleil, verdâtres du côté de l'ombre, tiquetés.

Ses boutons sont larges & courts, les supports ont peu de saillie.

Ses feuilles sont grandes, longues de quatre pouces, larges de deux pouces huit lignes, dentelées profondement & surdentelées, la dentelure est grande & arrondie. L'arrête se plie un peu en arc en dessous. La queue est longue d'environ neuf lignes.

Sa fleur a vingt & une lignes de diametre. Les pétales sont longs de dix lignes, larges de six lignes, ermines en pointe, panachés en dehors d'un beau rouge, & lavés en dedans d'une forte teinte de même couleur.

Le fruit est gros, ayant deux pouces dix lignes de diametre, sur deux pouces & demi de hauteur, léger, d'une forme très-réguliere, bien arrondi sur son diametre (quelquefois on y apperçoit à peine quelques côtes) il diminue un peu de grosseur vers l'œil, qui est placé dans une cavité profonde, mediocrement evasée, & bordée de bosses très-peu saillantes. La queue est très-courte, plantée au sommet d'une cavité aussi & moins creusée que celle de l'œil.

La peau est très-lisse, d'un beau jaune imitant l'or mat, semée de très-petits points bruns, & de quelques petites taches rondes, d'environ une ligne d'étendue.

La chair est légere, un peu grenue, sujette à devenir cotonneuse.

L'eau est d'un goût agréable, moins relevé que celui des Reinettes.

Les pepins sont d'un brun-clair, de forme presqu'ovale, arrondis sur leur diametre lorsqu'ils sont uniques dans une loge, peu applatis lors même qu'ils sont doubles.

Cette belle Pomme se conserve rarement jusqu'en Janvier. Quoique elle ne vaille pas les bonnes Reinettes, elle peut se faire

regre er lorſqu'elle diſparoit. On trouve en Normandie une Pomme qui en reſſemble beaucoup, elle a un peu d'aigrelet, & ſe conſerve plus long temps; le terroir ſeul pourroit faire ces différences on la nomme *Pomme de Juliot* ou de *S Julien*.

XIV. *MALUS fructu medio, aureo, acido-dulci, brumali.*

POMME d'Or. REINETTE d'Angleterre. (*Pl. VII.*)

L'ARBRE eſt fertile; d'une grandeur médiocre.

Ses bourgeons ſont gros & longs, d'un brun rougeâtre peu foncé, couverts d'un duvet épais, très-tiquetés de gros points.

Ses boutons ſont très-courts, & les ſupports ſont larges & peu ſaillants.

Ses feuilles ſont longues de trois pouces & demi, larges de vingt-ſix lignes, d'un vert foncé, aiguës par les deux extrémités. Leur dentelure eſt reguliere, fine, aigue, peu profonde La queue eſt longue de dix à quinze lignes

Sa fleur s'ouvre mal. En s'étendant, elle a dix-neuf lignes de diametre. Les pétales ſont longs de neuf lignes, larges de ſix lignes, très-concaves, frangés à leur extrémité, panachés en dehors d'un rouge très-foncé, blancs en dedans d'une forte teinte de rouge. La longueur du piſtil eſt preſque double de celle des étamines.

Ses fruits ſont de moyenne groſſeur (vingt-quatre lignes de diametre, ſur vingt-deux lignes de hauteur,) les plus gros ont vingt-huit ou vingt-neuf lignes de diametre, & de vingt-deux à vingt-cinq lignes de hauteur, la forme des uns paroit allongée, celle des autres applatie. L'œil, peu ouvert, eſt placé dans un applatiſſement, ou enfoncement evaſé, très-peu creuſé, & uni. La queue, longue de trois à huit lignes, eſt plantée au ſommet d'une cavité unie, peu large & peu profonde

Sa peau eſt liſſe Le coté du ſoleil eſt d'un jaune vif lavé de

rouge clair, tiqueté de points & petites taches d'un rouge de sang. Le côté de l'ombre est jaune mêlé de vert. La plupart de ces traits étant entièrement recouverts d'un gris très-leger & transparent, il résulte de ce mélange une couleur à laquelle l'imagination aide à ressembler à une couleur d'or ternie au côté de l'ombre, vive & brillante du côté du soleil, où le rouge domine un peu au jaune.

Sa chair est d'un blanc un peu jaune, de la même consistance que celle de la Reinette franche.

Son eau est assez abondante, d'un goût sucré & très-relevé.

Ses pepins sont assez gros, de couleur de marron doré, on croit appercevoir sur leurs faces de très-petits points dorés.

Cette Pomme est excellente, & mériteroit autant qu'aucune autre, de devenir commune, si elle étoit un peu plus grosse, & si elle ne passoit beaucoup plutôt que la Reinette franche.

XV. *MALUS fructu medio, compresso, flavo, ferè dilute, brunneo.*

REINETTE dorée. REINETTE jaune tardive.

CETTE Pomme est de moyenne grosseur, de forme assez régulière, un peu inégale sur son diamètre qui souvent est plus grand sur un sens que sur l'autre, apparent par les extrémités. Son diamètre est d'environ vingt-huit lignes, & sa hauteur de vingt-deux à vingt-cinq lignes. L'œil est très-enfoncé dans une cavité large, creusée & unie, au fond de laquelle, longue de cinq à huit lignes, est placée dans une cavité large & profonde.

Sa peau est unie, inégale de points d'un gris-clair, d'une belle couleur jaune foncée, imitant la couleur de l'or mat. Le côté du soleil est légèrement fouetté de rouge peu apparent qui anime la couleur jaune, de sorte qu'elle mérite mieux qu'aucune autre Pomme le nom de *dorée*.

Sa chair eſt blanche, ferme, fine, un peu moins odorante que celle de la Reinette franche.

Son eau eſt abondante, tres-ſucrée, relevée, à peine un peu acide.

Ses pepins ſont petits, bien nourris, tres-pointus, d'un brun-rougeâtre.

Cette Pomme, beaucoup trop rare, eſt comparable en bonté à la Reine de franche. Elle commence à mûrir en Decembre, & eſt preſque entierement paſſée lorſque celle-ci commence à paroître.

XVI. *MALUS fructu medio, compreſſo, luteo, acide-dulci, autumnali.*

REINETTE jaune hâtive.

Ce Pommier eſt de mediocre grandeur, aſſez fertile.

Ses bourgeons ſont menus, d'un brun-clair, tiquetés, un peu coudés à chaque nœud.

Ses boutons ſont courts, & les ſupports larges & peu ſaillants.

Ses feuilles ſont très-grandes, elliptiques, longues de quatre pouces, larges de trois pouces, plus etroites vers la queue qu'à l'autre extremité, dentelées profondement, & ſurdentelées. Le pédicule eſt long de neuf ou dix lignes.

Son fruit eſt de moyenne groſſeur, ayant environ deux pouces trois lignes de diametre, ſur vingt-trois lignes de hauteur; applati par les extrémités, cylindrique ſuivant ſa hauteur. L'œil eſt grand & placé dans une cavité unie, aſſez profonde, & très-evaſée. La queue eſt menue, plantée dans une cavité étroite & profonde. Souvent on trouve ſur ce fruit pluſieurs verrues très-ſaillantes, de couleur brune.

Sa peau eſt d'un blanc-jaune, tiquetée de gros points bruns.

Sa chair eſt tendre, ſujette à devenir cotonneuſe.

Son eau est abondante, beaucoup moins relevée que celle des autres Reinettes.

Ses pepins sont larges & plats.

Sa maturité est en Septembre & au commencement d'Octobre. C'est une des meilleures Pommes de cette saison, quoique bien inférieure aux bonnes Reinettes.

XVII. *MALUS fructu ore medio, albido, acido-dulci, brumali.*

Reinette blanche

La taille de ce Pommier égale à peine celle du précédent. Ses feuilles sont médiocrement grandes, d'un vert-pâle

Ses fruits ne sont que de moyenne grosseur, les plus beaux ayant au plus vingt-deux lignes de diamètre, sur deux pouces de hauteur. La forme des uns est applatie, celle des autres paroit allongée, la hauteur & le diamètre étant presque égaux, & le côté de la tête étant moins renflé que celui de la queue. L'œil est placé dans une cavité évasée, peu creusée, bordée, dans la plupart des fruits, de bosses peu saillantes qui s'étendent quelquefois sur une grande partie du fruit, & y forment des côtes peu marquées, dans quelques fruits, cette cavité est unie par les bords, & leur diamètre est bien arrondi sans côtes ni saillies. La queue est courte, plantée dans une cavité unie, étroite, & peu profonde

La peau est très-lisse, d'un vert-clair ou blanchâtre, qui tire sur le jaune très-clair au temps de la maturité du fruit, fort piquetée de très-petits points bruns bordés de blanc. Quelquefois le côté exposé au soleil se lave légèrement de rouge parsemé de gros points d'un brun-foncé bordés de rouge-vif.

La chair est blanche, tendre, très-odorante, elle se consomme plutôt qu'elle ne se mange comme celle de la Reinette dorée & de la Reinette franche.

L'eau eſt abondante, d'un goût agréable, mais moins relevé que les bonnes Reinettes.

Ses pepins ſont grands, plats, d'un brun-clair, logés à l'étroit

Cette Pomme, très-commune, parce que l'arbre charge bien, commence à mûrir en Décembre, & ſe conſerve rarement juſqu'en Mars.

XVIII. *MALUS pumila fructu medio, albido, acide-dulci, brumali.*

POMMIER nain de Reinette. (*Pl. VIII.*)

Ce Pommier, lors même qu'il eſt greffé ſur ſauvageon, ou ſur Doucin, demeure plus nain que les autres Pommiers greffés ſur Paradis; & lorſqu'il eſt greffé ſur ce dernier, il égale à peine un pied de giroflée

Les premieres feuilles qui accompagnent ſes boutons à fruit ſont de médiocre grandeur, crépues comme celles de la plupart des autres Pommiers. Les autres ſont étroites & très alongées, ayant environ trois pouces, ſur un pouce ou quinze lignes. Les bords ſont denteles finement, régulierement & peu profondément. Elles ſont portées par des queues longues de huit à douze lignes.

Ses fruits ſont de moyenne groſſeur, de même forme, couleur, conſtance, goût, &c. que la Reinette blanche, dont vraiſemblablement il eſt une variété Cependant ils ſont rarement piquetés de points & lavés de rouge du côté du ſoleil. Lorſque cet arbuſte eſt greffé ſur Paradis, ſes fruits ſont gros, quelques-uns ont plus de trente lignes de diametre ſur preſqu'autant de hauteur, ils ſont relevés de côtes aſſez ſenſibles, beaucoup plus renflés vers la queue, que par la tête

Cette Pomme ſe conſerve preſqu'auſſi long-temps que la Reinette blanche Souvent elle n'a que quatre loges, qui contiennent des pepins bruns, pointus, plats & peu nourris.

XIX.

XIX. *MALUS fructu magno, bene rubro, carne albido, acidè-dulci, brumali.*

Reinette rouge.

Ce Pommier est grand & fertile.

Le bourgeon est gros, long, piquetté, vert dans le bas, légérement teint de rougeâtre vers la pointe.

Le bouton est très-court, très-plat & comme écrasé. Les supports sont larges & cannelés.

La feuille est grande, longue de trois pouces neuf lignes, large de deux pouces dix lignes, presqu'ovale, dentelée & surdentelée, la dentelure est grande, profonde, aiguë. La queue est longue de dix ou onze lignes.

La fleur a vingt-trois lignes de diamettre, les pétales sont longs de onze lignes, larges de sept lignes, de forme ovale, ronces & contournés obliquement par les bords, panachés de couleur de cerise légere, peu teints en dedans.

Le fruit est gros sur de vieux arbres & sur Paradis, sur les jeunes arbres, il est quelquefois d'une grosseur à bon marché. Son diamettre est de trois pouces neuf lignes, & sa hauteur de deux pouces & demi. Il est plus renflé vers la queue que par la tête. Sa queue est assez longue, plantée dans une cavité large & profonde. L'œil est petit, placée dans un enfoncement peu creusé, souvent bordé de quelques bosses peu saillantes, qui se prolongent sur [illegible] fruit, & la rendent anguleuse.

La peau est très-fine & un peu [illegible] La couleur du soleil est fortement lavé d'un assez beau rouge, semé de petits points d'un gris clair, le côté de l'ombre est blanc, ou d'un jaune très-clair, semé de très-petits points bruns. Elle se ride beaucoup; moins cependant que la Reinette franche.

La chair est ferme, d'un blanc un peu jaunâtre.

L'eau eſt abondante, & d'un agrelet plus relevé que celle de la Reinette franche

Les pepins ſont petits, bien nourris, peu alongés & peu pointus.

Cette Pomme que pluſieurs confondent avec la Reinette franche, & qui paroît en être une variété, lui eſt peu inférieure; mais elle ne ſe conſerve pas auſſi long-temps.

XX. *Malus fructu medio, ſubtùs rubro, punctis albis diſtincto, acidulo dulci, autumnali.*

REINETTE de Bretagne.

CETTE Pomme eſt de groſſeur moyenne ſon diametre étant de vingt-ſept ou vingt-huit lignes, & ſa hauteur un peu moindre, quelquefois elle a plus de trente lignes de diametre ſur une hauteur preſque égale L'œil eſt placé dans un enfoncement étroit, peu creuſé, uni par les bords. La queue eſt menue, longue de onze ou onze lignes, plantée dans une cavité plus étroite que celle de l'œil, unie & aſſez profonde Le diametre étant très-arrondi, ſans boſſes, ni côtes, les extrémités étant peu applaties, & le côté de la queue étant plus renflé que celui de la tête, ce fruit paroît alongé. Il s'en trouve cependant qui ſont fort applatis.

La peau eſt rude au toucher, les endroits frappés des rayons directs du ſoleil ſont d'un rouge foncé, rayés d'un rouge plus foncé, preſque brun. Les endroits frappés obliquement ſont d'un beau rouge, rayé de rouge-foncé. Les endroits qui ont toujours été expoſés à l'ombre, ſont partie d'un rouge-clair, partie d'un beau jaune doré Tous les endroits teints de rouge ſont tiquetés de fort gros points jaunes, & les endroits jaunes ſont tiquetés de points gris. Toute la cavité où la queue s'implante eſt couverte d'une tache griſe, dont les bords ſont comme découpés en rayons à jour.

La chair eſt fine, aſſez ferme & comme caſſante, d'un blanc

qui tire un peu sur le jaune, fort odorante.

L'eau est abondante, fiere, relevée, moins agréable que les bonnes Reinettes.

Les pepins sont d'un brun-clair, larges, plats, terminés par une pointe très-aigue.

Cette Pomme est fort bonne, mais elle se conserve rarement jusqu'à la fin de Decembre.

XXI. *MALUS fructu maximo, oblato, costis tribus intus, acido dulci, brumali.*

Gros Reinette d'Angleterre. (*Pl. XII. Fig. 5.*)

L'Arbre est grand & beau, assez fertile.

Le bourgeon est gros, long & fort, rouge-brun, tiqueté, couvert d'un duvet épais.

Le bouton est court & très-large, les supports sont larges & plats.

Les feuilles sont grandes, longues de trois pouces huit lignes, larges de deux pouces dix lignes, dentelées profondement & surdentelées, portées par des pétioles longues d'environ dix lignes. Les feuilles moyennes sont très-alongées.

La fleur a dix-neuf lignes de diametre. Les pétales sont longs de neuf lignes, larges de sept lignes, ecliptiques par l'extremité, peu teints de rouge en dedans, panachés d'un beau rouge-pourpre en dehors, froncés près de l'onglet.

Le fruit est très-gros, applati par ses extremités, & sur son diametre, qui est sur un sens de trois pouces quatre lignes, & sur l'autre, de trois pouces une ligne, sa hauteur est de deux pouces sept lignes. Souvent il a plus de trois pouces neuf lignes de diametre, sur trois pouces de hauteur. Sa forme approche beaucoup de celle de la Calville blanche. La queue est courte, grosse par l'extrémité, plantée au fond d'une cavité large & unie.

L'œil est placé dans un enfoncement très-creusé, bordé d'élevations assez saillantes à cette extrémité, qui se prolongeant sur la plus grande partie du fruit, y forment des côtes sensibles, mais beaucoup moins marquées que celles de la Calville blanche.

La peau, d'abord verdâtre, devient au temps de la maturité du fruit, d'un jaune-clair, tiquetée de très-petits points bruns placés au milieu d'une petite tache ronde & blanche. Quelquefois elle est tiquetée de gros points roussâtres, de diverses formes, comme la Reinette franche.

La chair est semblable à celle des autres Reinettes, moins ferme que celle de la Reinette franche, & un peu sujette à se cotonner.

L'eau est un peu moins relevée que celle des bonnes Reinettes.

Les pepins sont petits à proportion du fruit, pointus, logés au large.

Cette belle Pomme mûrit en Décembre, Janvier & Février, avec la Calville blanche qu'elle surpasse ordinairement en grosseur.

XXII. *MALUS fructu magno, acido-dulci, ferotino.*

REINETTE Franche.

L'ARBRE est grand, & de bon rapport.

Les bourgeons sont gros, longs, forts, verts du côté de l'ombre, rougeâtres du côté du soleil, couverts de duvet, tiquetés de petits points.

Les boutons sont très-courts, & les supports plats.

Les feuilles sont de moyenne grandeur, longues de trois pouces huit à neuf lignes, larges de deux pouces trois lignes, dentelées profondément & surdentelées, leur forme est alongée, aiguë par les deux extrémités. La queue est longue d'environ un pouce.

La fleur a vingt & une lignes de diametre. Les pétales sont longs de dix lignes, larges de six lignes, panachés en dehors de rouge vif, fortement teints en dedans, peu concaves, beaucoup plus larges vers l'onglet, qu'à l'autre extrémité.

Le fruit est gros, ayant quelquefois trois pouces de diametre, sur deux pouces quatre lignes de hauteur, applati par ses extrémités, anguleux, ou relevé de quelques côtes assez marquées. L'œil est petit, placé dans un enfoncement évasé, peu creusé, bordé de côtes qui sont rougeâtres. La queue est grosse & courte, plantée dans une cavité très-large & profonde, unie par les bords, teinte de vert, ou de gris.

La peau est unie, d'un vert très-clair, lorsque le fruit est mûr, elle se ride & devient d'un jaune pâle, marqueté de points bruns de diverses formes, ronds, triangulaires, &c. Quelquefois une partie du côté qui a été exposé au soleil, se lave legerement de rouge, parsemé de points d'un rouge-vif.

La chair est ferme, blanche, jaunit un peu dans l'extrême maturité du fruit.

L'eau est sucrée, relevée, & d'un goût très-agréable, qui fait regarder cette Pomme comme la meilleure de toutes.

Les pepins sont plats & larges, d'un brun-clair.

Elle commence à mûrir en hiver, & se conserve jusqu'aux nouvelles Pommes. Lorsqu'elle a passé son point de maturité, elle devient un peu farineuse, perd beaucoup de son goût, & acquiert une odeur désagréable. Cependant on la sauve volontiers, en mettant ses défauts dans l'arrière-saison, pour elle est la principale & presque l'unique ressource.

On distingue plusieurs variétés de Reinette franche, l'une ne diffère de celle qui vient d'être décrite que par la forme, qui est allongée, & l'autre par ce qu'il est plus arrondi, n'étant relevé d'aucune côte, ou ne l'étant que de cette côte peu saillante. L'une & l'autre est aussi de forme allongée, & sa peau est marquée d'un

grand nombre de taches rouſſes, la plupart de figure alongée; de ſorte que, quand elle eſt mûre, elle paroît comme variée de jaune & de roux, ce qui la fait communement nommer *Reinette rouſſe*. C'eſt une excellente Pomme, d'un goût très-fin & très-relevé. Une autre eſt applatie, & ſon diametre eſt anguleux, ſans qu'on y diſtingue de côtes bien marquées. La cavité de ſon œil, & celle de la queue ſont très-larges, très-profondes & unies par ſes bords. Sa peau eſt d'un jaune tirant ſur le gris, piquetée de très-petits points bruns, & ſouvent marquée de taches d'un brun-foncé. Elle ſe ride & ſe fanne plus que les autres.

XXIII. *MALUS fructu magno, compreſſo, costato, acidulo-dulci, tenaci.*

REINETTE grise. *Pl. 14.*

L'Arbre eſt vigoureux, mais ſoutient mal ſes branches.

Ses bourgeons ſont longs, droits, médiocrement gros, verts du côté de l'ombre, d'un rouge-brun peu foncé du côté du ſoleil, piquetés, couverts d'un duvet fin.

Ses boutons ſont courts; & les ſupports plats.

Ses feuilles ſont d'un vert foncé, alongées, terminées en pointe, dentelées profondément & ſurdentelées, longues de quatre pouces, larges de deux pouces trois lignes, ſoutenues par des queues longues d'environ un pouce.

Sa fleur a dix-ſept lignes de diametre, les petales ſont longs de huit lignes, larges de cinq lignes, très-frangés par les bords, panachés de rouge-clair en dehors, peu teints en dedans.

Le fruit eſt gros, applati par les extrémités, ſon diametre eſt de deux pouces neuf lignes, & ſa hauteur de deux pouces trois lignes. Souvent il n'eſt que de moyenne groſſeur. Il eſt plus renflé vers la queue que vers l'œil qui eſt petit, placé dans une cavité médiocrement creuſée, unie par les bords, & quoique ce

fruit ne soit point relevé de côtes, cependant son diamètre est rarement arrondi. La queue est plantée au sommet d'un enfoncement uni, large & profond. Quelquefois cette Pomme est à peu-près d'égale grosseur par les deux extrémités, & alors la forme est presque cylindrique.

La peau est épaisse, rude au toucher, couverte d'un épiderme gris qui laisse entrevoir une couleur jaune ou verte du côté de l'ombre, & une teinte rougeâtre du côté du soleil. On trouve sur quelques fruits des émaux brillants, d'un jaune-doré relevé de taches d'un rouge-vif.

La chair est ferme, fine, d'un blanc-jaune, devient cotonneuse dans l'extrême maturité.

L'eau est abondante, sucrée, relevée d'un acide très-fin & très-agréable. De sorte que plusieurs regardent cette Pomme comme la plus excellente de toutes. Ceux qui aiment un aigrelet plus vif, lui préfèrent la Reinette franche, quoiqu'elle ait beaucoup plus d'odeur.

Les loges sont ouvertes, & renferment des pepins pointus, allongés, de moyenne grosseur.

Cette Pomme se conserve presqu'aussi long-temps que les Reinettes françaises.

XXIV. *MALUS fructu medio, compresso, calycino subcostato, umbilico, staminibus.*

REINETTE grise de Champagne.

CETTE Pomme est de moyenne grosseur, très-applatie par les extrémités, n'ayant que vingt & une lignes de hauteur, sur deux pouces & demi de diamètre. Sa queue est très-courte, plantée au sommet d'une cavité profonde & fort évasée. L'œil est peu enfoncé.

La peau est grise, tirant sur le ventre de biche, le côté du

fourchette est un peu fouettée de rouge par petites raies courtes & étroites. En un mot, la couleur est presque la même que celle du Fenouillet gris.

La chair est cassante, & n'a guères plus d'odeur que celle du Fenouillet.

L'eau est sucrée & fort agréable.

Les pepins sont larges, plats, d'un brun-clair.

C'est une très-bonne Pomme qui se garde long-temps, & que l'est préférée aux autres Reinettes par ceux qui n'aiment pas leur odeur & leur acidité.

La forme & la couleur de la Pomme-poire ont assez de ressemblance avec celles de quelques Reinettes grises, pour qu'on y soit trompé. Cependant je ne crois pas qu'elle puisse en être regardée comme une variété, ou ce seroit une variété bien dégénérée. Sa peau est d'un vert-foncé recouverte d'un épiderme gris; sa chair est dure, seche, & d'un goût peu relevé & son seul mérite consiste en ce qu'elle se conserve long-temps.

XXV. *MALUS fructu medio (vel parvo) fubrotundo, viridi, interdum nudè rubris virgato, brumali.*

Doux. Doux à crochet.

L'Arbre pousse avec vigueur & rapporte abondamment.

Ses bourgeons sont verts, & garnis de boutons placés fort près les uns des autres.

Ses feuilles sont de médiocre grandeur, ovales, terminées en pointe, finement dentelées par les bords, assez unies, portées par de longues queues, les nervures sont peu relevées, & les filons correspondants peu creusés.

On distingue le gros & le petit Doux, qui n'ont presque d'autre différence, que la grosseur. Le gros Doux a environ deux pouces & demi de diamètre vers la queue où est son plus grand renflement,

renflement, & deux pouces trois lignes de hauteur. Le petit Doux a vingt-deux lignes de diamètre, & deux pouces de hauteur : un & l'autre donnent beaucoup de goût au cidre par la tête ; ce qui lui donne une saveur un peu confuse. L'œil, peu ouvert, est placé dans un enfoncement peu évasé. On remarque cinq petites rainures ou bosses placées immédiatement contre les cinq extrémités qui bordent l'œil. La queue est assez grosse, courte, verte, plantée au fond d'une cavité profonde & peu évasée. Les boutons étant peu distants les uns des autres, & les fleurs coulant ordinairement, les fruits, très-abondants, sont comme assemblés par masses ou trochets.

La peau est unie, de couleur verte qui jaunit très-rarement au temps de la maturité. Le côté du soleil est lavé de rouge-brun marbré & en examinant bien ce côté avec attention, on y apperçoit quelques raies d'un rouge à peine sensible.

La chair est ferme, sans fibres, d'un blanc qui tire un peu sur le vert, presque sans odeur.

L'eau est très-douce & agréable, peu relevée.

Les pepins sont larges & courts, bien nourris.

Cette Pomme, commune en Normandie, est trop rare ailleurs. Elle commence à mûrir en Décembre, & se garde long-temps.

XXVI. *MALUS fructu medio oblongo, cubello, ramulis saturate rubris virgatis & duramosis.*

PIGEONNET.

Le bourgeon de ce Pommier est gros, un peu coudé à chaque nœud, rouge-brun, couvert d'un duvet très-fin, peu touffeté, & de très-petits points.

Le bouton est long, plat, pointu, les supports sont assez saillants.

Les feuilles sont petites, longuettes, pliées en dedans en gouttière, quelquefois même un peu roulées, dentelées & sur-dentelées, longues de trois pouces, larges de deux pouces, soutenues par des queues longues d'environ dix lignes.

La fleur s'ouvre peu. Son diamètre est de dix-huit lignes. Les pétales sont beaucoup plus longs que larges, très-creusés en cuilleron, presque entièrement blancs, ou tout légèrement panachés de rouge. Les échancrures du calyce sont très-longues & étroites.

Le fruit est de moyenne grosseur, son diamètre étant de vingt-six lignes, & sa hauteur de vingt-cinq lignes, ordinairement. Il est un peu applati sur son diamètre, beaucoup plus rond vers la queue que vers l'autre extrémité, ce qui lui donne une forme allongée. L'œil est petit & peu enfoncé. La queue est courte, grosse, plantée dans une cavité peu profonde.

La peau est rouge, fouettée de petites raies d'un rouge plus foncé du côté du soleil. Le côté de l'ombre est très-légèrement lavé de rouge, velouté en quelques endroits, partout marqué de petites raies d'un rouge-clair.

La chair est blanche, fine, & d'un goût fort agréable.

Cette Pomme est estimée, & mériteroit d'être plus commune, feuille rond éparse fruit ordinairement dès la fin d'Octobre.

XXVII. *MALUS foliis medio, ovato, glabro, rosæ, quadrilocularis, brumalis.*

PIGEON. Cœur de Pigeon. Jérusalem. (*Pl. XII. Fig. 3.*)

CETTE Pomme est de moyenne grosseur, de forme plus conique que la précédente, diminuant davantage de grosseur vers l'œil. Elle a vingt-six lignes de diamètre, sur deux pouces de hauteur. Souvent elle est moins grosse. Son œil est petit, entre quelques petites bosses très-peu saillantes, & borde des

échancrures du calyce qui sont très-longues & aiguës. La queue longue de six à huit lignes, s'implante dans une cavité profonde & peu évasée.

Sa peau est fine, unie, luisante, dure, de couleur un peu changeante, lavée d'une couleur de rose légère, piquetée de quelques points jaunes. En la regardant d'un certain sens, on apperçoit comme un petit nuage obscur, qui, joint au changement de sa couleur, a pu lui faire donner le nom de *Pigeon*.

Sa chair est fine, délicate, grenue, légère, ferme, très-blanche, quelquefois très-légèrement teinte de rouge sous la peau.

Son suc a une acidité agréable, qui le perd presque entièrement lorsque le fruit est très-mûr.

Elle n'a pour l'ordinaire que quatre loges séminales qui forment une croix à quatre branches égales, d'où elle a vraisemblablement reçu le nom de *Hémipetum*. Quelquefois elle n'a que trois loges, & très-rarement cinq. Ses pepins sont petits, bien nourris, très-pointus.

Sa maturité est en Décembre, Janvier & Février. C'est une très-jolie Pomme à la vue & au goût. Elle a une variété qui est d'un blanc de cire du côté de l'ombre.

XXVIII. *MALUS fructu maximo, compresso, albido, tenuibus rubris virgato, autumnali.*

RAMBOUR franc. (*Pl. X.*)

Ce Pommier est un bel arbre, vigoureux & fertile.

Les bourgeons sont gros, longs & forts, d'un rouge-brun-violet, couverts d'un duvet épais, piquetés de petits points.

Les boutons sont gros & couverts. Les supports sont larges & un peu canelés.

Les feuilles sont grandes, longues de trois pouces & demi, larges de deux pouces cinq lignes, finement & profondement

dentelées & sardenuelées, très-velues par dehors, portées par des queues longues d'environ quinze lignes.

La fleur a vingt & une lignes de diametre. Les pétales sont longs de dix lignes, larges de sept lignes, beaucoup plus étroits à l'extrémité que près de l'onglet ou ils se froncent, panachés de couleur de cerise-clair.

Le fruit est très-gros, applati par les extrémités, ayant trois pouces de diametre, sur deux pouces trois lignes de hauteur. Souvent il a plus de trois pouces & demi de diametre, sur trois pouces de hauteur. Il est relevé de bosses ou côtes qui rendent souvent sa forme irreguliere. L'œil est assez gros, placé au fond d'une cavité de médiocre grandeur, bordée de bosses très-saillantes. La queue est courte, reçue dans une cavité étroite & profonde. Cette extrémité du fruit est beaucoup plus applatie que l'autre.

La peau du côté du soleil est blanchâtre, rayée de rouge d'un rouge très-clair du côté de l'ombre, lavée de gris dans la cavité qui environne la queue.

La chair est un peu grossiere, mais étant cuite, elle est légere & fort bonne.

L'eau est d'un agrelet que le feu émousse & rend agreable.

Les pepins sont de grosseur proportionnée au fruit.

Cette Pomme mûrit au commencement de Septembre, & dure jusqu'à la fin d'Octobre. Dans sa primeur elle est fort estimée pour les compotes, mais dans sa parfaite maturité, elle perd beaucoup de son merite, en perdant trop de son acide.

XXIX. *MALUS fructu maximo, compresso, luteo albido, inde flavo, punctis & tæniis sanguineis distincto, bramali.*

RAMBOUR d'hiver.

L'ARBRE ressemble au précédent.

Son fruit est très-gros, très-applati, ayant trois pouces trois

lignes de diametre, sur deux pouces trois lignes de hauteur. L'œil est placé dans une cavité mediocrement large & profonde, bordée de côtes peu ouvertes, qui rendent cependant un peu anguleuse cette extremité du fruit, & se font quelquefois sentir jusqu'à l'autre extremité. La queue est grosse, courte, & plantée au fond d'une cavité profonde & resserrée par les bords, ordinairement teinte de gris ou de vert.

La peau est unie, aux deux côtés du soleil, & d'un vert blanchâtre du côté de l'ombre, par tout piquetée & rayée d'un beau rouge de sang, beaucoup plus clair du côté de l'ombre que du côté du soleil.

La chair est assez tendre, blanche tirant sur le vert.

L'eau est relevée, mais elle a un petit retour d'âcreté.

Les pepins sont ordinairement petits & mal formés.

Cette Pomme peut se conserver jusques vers la fin de Mars. Elle se mange plutôt cuite & en compote que crue.

XXX. *MALUS fructu parvo, glabro, luteo subflavescente, inde fusco-rubente punctato, striato, brumali.*

Art. (*Pl. XI*

Ce Pommier ne devient pas un grand arbre. Il pousse beaucoup de bois droit & long, ce qui le fait nommer en quelques Provinces, *Pommier de long bois*. Il produit beaucoup de fruit disposé sur les branches par bouquets.

Le bourgeon est menu, long, aquerré de gros points, brun-violet.

Le bois est assez gros, & moins applati que celui de la plupart des Pommiers. Les supports sont saillants.

Les feuilles sont petites, longues de deux pouces neuf lignes, larges de sept lignes, dentelées peu ordinairement & sourdement, leur plus grande largeur est vers la pointe. Les nervures sont

peu saillantes, & souvent teints de couleur de rose. Les queues sont longues d'environ huit lignes.

La fleur a dix étamines de couleur de safran. Les petales sont concaves, panachés en dehors de couleur de rose pâle, assez teints de rouge en dedans, longs de huit lignes, larges de six lignes près de l'onglet, & terminés presqu'en pointe.

Le fruit est petit, de forme applatie, ayant dix-neuf lignes de diametre, sur quatorze lignes de hauteur. L'œil est petit, placé dans un petit enfoncement bordé de bosses, quelquefois ne se rendent pas au-delà de la tête du fruit, souvent se prolongent beaucoup plus loin, & forment des cornes. La queue est longue, plantée au sommet d'une cavité large & profonde.

La peau est fine, lisse, luisante, d'un rouge brun sur un fond vert avant la maturité du fruit, d'un beau rouge vif & éclatant du côté du soleil au temps de sa maturité, & blanche, ou avec très-clair du côté opposé.

La chair est très-fine, blanche, ferme, croquante, sans marc, sans odeur, non sujette à se faner.

L'eau est douce, fraîche & agréable.

Les pepins sont petits, courts & larges.

Cette jolie Pomme commence à mûrir en Décembre, & se conserve quelquefois jusqu'en Mai. Sur des arbres de peu vigueur, & dans un terrein un peu sec, elle est moins grosse, mais plus rouge, plus croquante, & d'un goût plus agréable, que sur des arbres en buisson & dans une terre grasse & humide. Comme elle supporte mieux qu'aucune autre les premiers froids, on la laisse ordinairement sur l'arbre jusqu'en Novembre, à moins qu'il ne survienne des gelées capables de l'endommager.

XXXI. *MALUS fructu parvo, compresso, glabro, nigricante, viridore, brunetti.*

Api noir.

L'Arbre devient un peu plus grand que le precedent. Ses fleurs, ses feuilles, &c. sont les mêmes, ou très-peu différentes.

Le fruit se distingue de l'Api commun par la couleur d'un brun-rouge tirant sur le noir, il est plus gros, ses qualités & le temps de sa maturité sont à peu-près les mêmes.

On cultive peu cet arbre dans cette partie parce que son fruit n'offre pas à la vue des couleurs vives & agreables comme l'Api ordinaire, qu'il se conserve moins long-temps, & qu'il est un peu sujet à se cotonner.

XXXII. *MALUS fructu minimo, globoso, glabro, nigricante, viridore, brunetti.*

Pomme Noire.

Cette Pomme est fort petite, très-ronde sur son diametre, applatie par ses deux extremités. Son diametre n'est ordinairement que de quinze ou seize lignes, & sa hauteur de douze ou treize lignes. Sa queue est mediocre, longue de sept ou huit lignes, plantée dans une cavité unie, evasée, très-peu profonde. L'ombilic est placé au milieu d'un applatissement plutôt que d'un enfoncement.

La peau est lisse, luisante, d'un violet-brun presque noir du côté du soleil, le côté de l'ombre est plus clair, & piqueté de très-petits points blancs.

La chair est blanche, un peu teinte de rouge leger sous la peau d'une consistance moins ferme que celle de l'Api. Elle a presque point d'odeur, même dans l'excessive maturité.

L'eau eſt fraiche & douce, mais preſqu'inſipide.

Les loges ſeminales contiennent de petits pepins d'un violet-brun moins foncé que la peau du fruit

Ce petit fruit ſe garde long-temps. Il paroît être une variété de l'Api noir, plus arrondie, plus petite, & de qualité inférieure.

XXXIII. *MALUS fructu parvo, pomagono, partim luteo, partim rubro floreſcente, ferotino.*

POMME Etoilée. POMME d'Etoile.

LA Pomme étoilée eſt petite, très-applatie par les extremités, ayant deux pouces de diametre ſur dix-huit lignes de hauteur, dont les côtés ſont blement en cinq côtes, ce qui a fait la nommer *Pomme étoilée*. L'œil eſt preſque à fleur du fruit, & dans cette les cinq échancrures qui le bordent, s'élevent cinq petites boſſes ou tumeurs. La queue eſt fort longue, plantée dans une cavité peu évaſée, & très-profonde

Sa peau eſt unie comme celle de l'Api, plus jaune du côté de l'ombre, d'un rouge moins vif & plus orangé du côté du ſoleil

Sa chair eſt aſſez ferme; un peu groſſiere, elle tire ſur le jaune, & rougit légérement ſous la peau.

Son eau a un petit goût de ſauvageon.

Ses pepins ſont gros & noirs

Son principal mérite eſt de ſe conſerver juſqu'en Juin.

XXXIV. *MALUS fructu medio, compreſſo, ſaturè purpureo, inodoro, ornamali.*

Gros API. POMME de Roſe.

L'ARBRE & toutes ſes parties reſſemblent entierement au Pommier n° 30

Son fruit eſt de moyenne groſſeur, très-applati par les deux extremités,

extrémités, avant deux pouces trois lignes de diamètre, sur vingt lignes de hauteur. (Il s'en trouve dont le diamètre est de deux pouces sept lignes & la hauteur de vingt-trois lignes.) L'œil est petit, placé dans un enfoncement uni, peu large & peu creusé. La queue, entière & menue, est plantée dans une cavité étroite & médiocrement profonde, cette cavité est souvent couverte d'une tache fauve frangée, ou bordée de rayons inégaux.

La peau est dure, d'un rouge plus foncé que le petit Api; ou de couleur de cerise foncée du côté au soleil, qui se lave & s'éclaircit en approchant du côté de l'ombre. Ce côté est tantôt orné d'un rouge vif sur le jaune fauve de ce rouge-clair, tantôt en accroissement gâté de rouge. Quelquefois toute la peau est comme marbrée de rouge & de jaune doré.

La chair est rose-tendre, sans aucune, moins ferme & moins fine que celle du petit Api.

L'eau est abondante & assez agréable. Quelques-uns croient y trouver un petit parfum de rose; d'autres une odeur de rose.

Les pepins sont larges, & d'un brun-foncé.

Cette Pomme est assez bonne vers le temps où elle est mûre, mais elle est bien inférieure au petit Api, on l'envoie plus communément au Pressoir qu'à la Fruiterie.

XXXV. *MALUS fructu magno, compresso, costato, basi et apice umbilicatis, hemisphærico.*

NON-PAREILLE. (*Pl. XII. Fig. 2.*)

Les bourgeons de ce Pommier sont longs, de grosseur médiocre, d'un rouge-brun tirant un peu sur le violet, peu tiquetés, couverts d'un épiderme [illegible].

Les boutons sont gros, comme fendus ou déchirés par l'extrémité. Les supports sont larges & cannelés.

Les feuilles sont longues de trois pouces sept lignes, larges de trois pouces trois lignes, étroites aux deux extrémités, d'un vert-foncé. La dentelure est peu aiguë, assez grande & profonde. La queue est longue d'environ dix-huit lignes.

La fleur a vingt-cinq lignes de diamètre. Les pétales sont longs de douze lignes, larges de huit lignes, panachés en dehors de rouge-vif, & lavés de rouge en dedans.

Le fruit est gros, applati, ayant que deux pouces quatre lignes de hauteur, sur deux pouces dix lignes de diamètre. Sa circonférence est ordinairement bien arrondie, quelquefois presque triangulaire du côté de la queue. L'œil est assez grand, placé dans un enfoncement uni, étroit, médiocrement évasé. La queue, longue de neuf ou dix lignes, est plantée dans une cavité unie, évasée & profonde. Cette extrémité est très-applatie, & beaucoup plus large que le reste de l'œuf, qui diminue de grosseur en s'arrondissant régulièrement.

La peau est lisse, d'un vert un peu jaune, tiquetée de très petits points bruns, souvent marquée de quelque grande tache grise, rarement elle prend une teinte légère d'impression de rouge du côté du soleil. Dans l'extrême maturité, elle devient d'un jaune-clair, & se ride comme la Reinette franche.

La chair est cassante, un peu jaune, rendue ou moins ferme & moins odorante que la Reinette. Elle se pique & se coloque, lorsqu'elle passe de maturité.

Le suc est agréable, relevée d'un peu d'acide, d'un goût fort approchant de celui de la Reinette.

Les loges séminales sont grandes, garnies de pepins de médiocre grosseur, bien nourris, très-pointus, d'un brun-clair.

Cette Pomme est très-bonne, elle mûrit en Janvier, Février & Mars.

XXXVI. *MALUS fructu magno, compresso, costato, luteo viridi, brunato.*

HAUTE BONTÉ. (*Pl. XII. Fig. 1.*)

La Pomme de Haute-bonté eſt groſſe, applatie par les extrémités, ſa hauteur n'étant que de deux pouces trois lignes, ſur deux pouces dix lignes de diamettre ſouvent elle eſt plus groſſe. Le côté de la queue eſt un peu plus renflé que l'autre extrémité. L'œil eſt placé dans une cavité de largeur & profondeur médiocres, bordée de boſſes, dont les unes ne s'étendent pas au-delà de la tête du fruit, les autres ſe prolongent ſur toute ſa hauteur, & y forment des côtes qui rendent ſa circonférence anguleuſe. La queue eſt groſſe, longue de ſix ou ſept lignes, implantée au ſommet d'une cavité aſſez profonde, reſſerrée par l'extrémité des côtes qui viennent y aboutir.

Sa peau eſt fine, liſſe, d'un vert-gai, qui tire un peu ſur le jaune dans la parfaite maturité du fruit. Quelques endroits du côté du ſoleil prennent une légere impreſſion de rouge, à peine ſenſible.

Sa chair eſt tendre, délicate, d'un blanc un peu vert, trop odoriférante.

Son eau eſt abondante, relevée d'un agréable fin, moins vif, & moins agréable que celui des Reinettes.

Ses pepins ſont petits, longuets, très-pointus.

Sa maturité eſt en Janvier & Février, il ſe conſerve juſqu'en Avril.

XXXVII. *MALUS fructu parvo, luteo atro-rubente, inde purpureo-ſtriato, brunali.*

CAPENDU. (*Pl. XIII.*)

Les bourgeons de ce Pommier ſont de moyenne groſſeur,

longuets, d'un brun-rougeâtre, tiquetés de petits points, un peu coudés aux nœuds.

Les boutons sont larges & courts. Les supports un peu cannelés ont peu de saillie.

Les feuilles sont longues de deux pouces onze lignes, larges de vingt-deux lignes, plus larges vers la pointe que vers la queue, dentelées finement & régulièrement, & surdentelées, portées par des queues longues d'environ quinze lignes.

La fleur a vingt & une lignes d'étendue. Les pétales sont longs de dix lignes, larges de sept lignes, presqu'ovales, creusés en cuilleron, legerement panachés de couleur de rose, peu tendus en dedans.

Le fruit est petit, ayant un pouce neuf lignes de diametre sur autant de hauteur. Il est plus renflé du côté de la queue que du côté de la fleur. La queue est assez longue & très-enfoncée dans le fruit, qui est applati par cette extrémité. L'œil est large, placé dans une cavité fort évasée & profonde.

La peau est d'un rouge obscur presque noir du côté du soleil; d'un rouge pourpre plus clair du côté de l'ombre, dont souvent quelques endroits se font point du tout remis de rouge. Elle est toute tiquetée de points fauves, qui sont pour la plupart un peu enfoncés dans la peau.

La chair est assez fine, approchant de celle de la Reinette, un peu jaunâtre, excepté sous la peau où elle est teinte de rouge très-clair.

L'eau est un peu agrelette, & assez agréable.

Cette Pomme se peut conserver jusqu'à la fin de Mars.

XXXVIII. *MALUS fructu magno, albido, glaciato.*

Pomme de Grace. Transparente.

La Pomme de Grace eſt groſſe, tres-renflée vers la queue, diminuant beaucoup de groſſeur vers l'œil, où elle ſe termine preſqu'en pointe obtuſe. Son diametre eſt de trente-deux lignes & ſa hauteur de trente-huit lignes. Sur les arbres vieux, ou greffé ſur Paradis, elle trouve de trois pouces trois lignes de diametre, ſur trois pouces de hauteur. La queue eſt groſſe & courte, plantée dans une cavité profonde, large, mediocrement evaſée. L'œil eſt tres-petit, enfoncé dans une cavité aſſez peu creuſée, & ordinairement bordée de quelques boſſes.

La peau eſt fine, lisſe, luiſante, d'un verd-clair qui devient blanchâtre au temps de la maturité du fruit, quelquefois le côté du ſoleil devient rouge ſemé de quelques petites taches un rouge vif; preſque elle eſt toute couverte de tres-petits points bruns. Alors la chair eſt tendre, tres-blanche, & ſon eau abondante eſt relevée d'acidité, qui rend cette Pomme tres-bonne étant cuite, ou ſéchée au four. Mais auſſi-tôt que la pomme de la maturité eſt paſſé, ſa chair devient ferme, un peu tranſparente, de couleur verdâtre, comme elle avoit été frappée & penetrée de gelée, ou comme du melon d'eau nouvellement mis au ſucre. Dans cet état elle ſe conſerve long-temps ſans ſe pourrir, mais l'eau eſt preſque ſans pied, ou d'un goût déſagréable & fade, de ſorte que c'eſt un fruit que la cuiſine, & quelques confitures, pour lauxquelles elle eſt de quelque uſage. Le bois de cet arbre eſt d'une couleur d'un rouge-brun-vineux. Si la conſervation pouvoit s'en faire, elle meriteroit peu de regrets.

XXXIX. *MALUS fructifera, flore fugaci.* H. R. P.

POMME PLATE.

Ce Pommier, comme le précédent intéresse plus la curiosité que l'économie.

Le bourgeon est gros, court, vert, très-garni d'yeux, un peu coudé à chaque nœud, couvert d'un duvet épais, aqueux de très-petits poils.

Le bouton est grand, alongé. Le support est gros, relevé d'une arrête très-saillante qui est sensible jusqu'au delà du bouton alterne.

La feuille est étroite & longuette, terminée presque régulièrement en pointe, dentelée finement & très-peu profondement, sa longueur est de deux pouces & demi, & sa largeur de quinze ou seize lignes.

Les fleurs, rassemblées en bouquets de quatre à six & portées par des pédicules longs de sept à neuf lignes, sont composées 1° d'un calyce charnu divisé par les bords en cinq échancrures longues, étroites, terminées en pointe très aigue, rouges en dedans, sur-tout à la pointe, qui est teinte de cette couleur en dehors & en dedans: 2°. de cinq pétales de grandeur inégale, de même forme & consistance que les échancrures, mais beaucoup plus petits, un peu teints de rouge à l'extrémité, attachés sur les bords intérieurs du calyce aux angles des échancrures: 3° de douze à dix-huit étamines, terminées par de petits sommets; leurs filets gros, très-velus, inégaux & entrelacés les uns dans les autres, cachent tellement le pistil qu'on ne l'apperçoit qu'avec peine. Toutes les parties de la fleur, ses pétales même, sont couverts de duvet en dehors & en dedans.

Le fruit eſt petit, rouge, de forme irreguliere, ſouvent applati ſur ſon diametre, ou relevé de côtes, plus gros vers la queue qu'à l'autre extremité, commençant plus renflé par les bouts que par le milieu, ſa queue eſt très peu enfoncée, quelquefois recouverte à ſa naiſſance par une ou deux boſſes très-ſaillantes, son œil eſt petit, & paroît preſqu'à fleur. La hauteur eſt d'environ deux pouces, & le diametre de dix-huit ou vingt lignes.

La peau eſt d'un vert jaunâtre, legerement lavée de rouge-brun du côté du ſoleil.

L'ombilic recouvert par les echancrures deſſechées du calice, eſt creux juſqu'au quart de la largeur du fruit: dans le fond, on retrouve les pétales deſſéchés, & les ſtyles du fruit. Ses pepins ſont triangulaires, ſont diſpoſés autour du cœur ou cavité de l'ombilic, & commencent les cloiſons deſſechées, avec leurs ſommets. Vers la moitié de la longueur du fruit, il y a cinq autres petites loges ſans pepins.

CULTURE

Les ſemences ſont un moyen très-ancien de multiplier les bonnes eſpeces de Pommiers. Elles ſe conſervent & ſe perpetuent par la greffe en fente, en ecuſſon, en couronne.

Le Pommier ſe greffe 1° ſur franc, c'eſt-à-dire, ſur des ſujets élevés de ſemences ou de pepinieres, ou de rejetons du pied des vieux Pommiers des vergers & des forêts. Ces ſujets produiſent des Arbres propres pour les vergers & les grands plein-vents: 2° ſur le Pommier de Doucin, qui forme des Arbres de moyenne grandeur, propres pour le buiſſon, le eſpalier & le demi-plein vent, lorſque le terrein paſſe

au Doucin, ils deviennent presqu'aussi forts que sur le franc. Il se multiplie par les marcottes & les drageons. 3° Les Pommiers greffés sur le Pommier nain de Paradis, forment des palissades basses, ou de très-petits buissons qui s'élevent à peine à trois pieds. Ils donnent du fruit plus promptement, plus abondant à proportion, & beaucoup plus gros, que sur franc ou sur Doucin. Ces Arbrisseaux se propagent par les marcottes, les drageons enracinés & le bouturage. Pendant les premieres années après la plantation des Pommiers greffés sur Doucin, & sur d'autres, il sort du pied des tiges beaucoup de rejets qui peuvent servir à les multiplier, mais qui fatiguent l'Arbre, si l'on n'a soin de les éclater.

Un terrein gras profond, un peu humide, est celui qui convient le mieux au Pommier. Il s'accommode de tout autre, même d'un terrein glaiseux. Mais il réussit médiocrement dans les terres seches, & ne vit pas long-temps dans celles qui ont peu de profondeur. Le Paradis veut une terre meuble & douce; ses foibles racines ne pouvant s'étendre dans une terre compacte, il y périt en peu de temps, ou ne fait que y languir.

On plante peu de Pommiers en espalier, à moins qu'on ne veuille couvrir ces murs à exposition du nord. On les éleve dans les potagers, en buisson, en éventail, en contre-espalier; & ils se taillent suivant les regles générales, mais un peu plus long que la plupart des autres Arbres fruitiers. Quant à ceux qui sont en plein-vent, donner quelques labours au pied, détruire les pucerons, le gui & la mousse, qui les fatiguent, retrancher le bois mort, les ébrancher des brandilles & des branches languissantes, qui les rendent trop touffus, emplâtrer les bonnes branches, & mettre à leurs coudes, soutenir leurs branches lorsqu'elles courent risque de se rompre

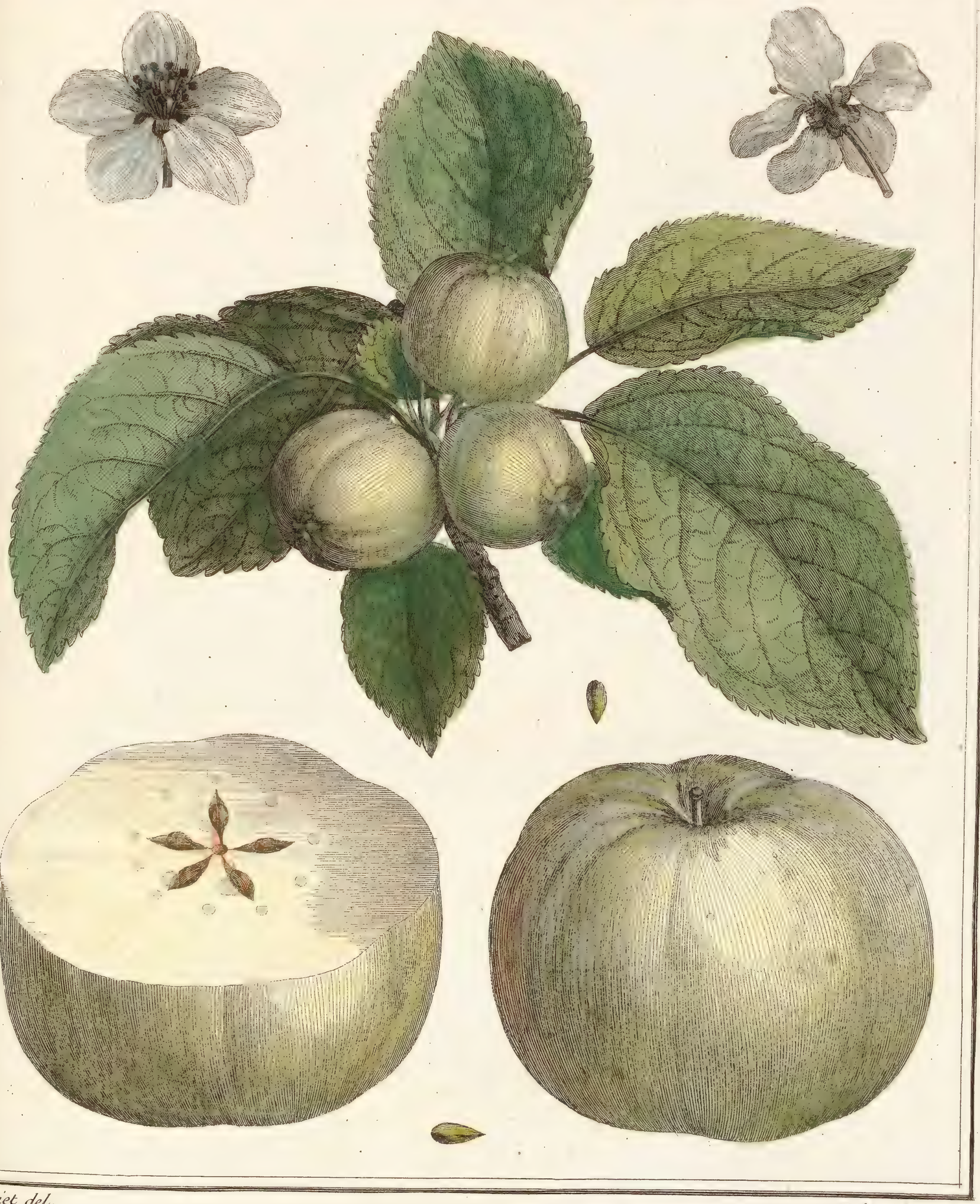
rompre sous le poids des fruits ce sont tous les soins qu'ils exigent.

USAGES.

Pendant toute l'année on peut servir sur la table des Pommes crues, cuites, en compote, en beignets, &c. Elles se confisent en gelée. On en fait sécher au four, dont le goût est très-agréable. Presque tous les fruits tardifs des autres genres sont peu estimés, ce sont au contraire les meilleures Pommes, les Reinettes franches & la Postophe d'hiver, qui se conservent jusqu'aux nouvelles Calvilles d'été.

Magd. Basseporte del. F.me Dupuis Sculp.

Calville d'Eté.



Aubriet del. Poletnich Sculp.

Calville Blanche.

Aubriet del. B. L. Henriquez Sculp.

Calville Rouge.

Magd. Basseporte del. Ch. Milsan Sculp.

Gros Faros.

Magd. Basseporte del. Eth. Haussard Sculp.

Anis.

Aubriet del

Fenouillet Rouge.

Fme Tardieu Sculp.

Magd. Basseporte del. Ch. Milsan Sculp.

Pomme d'Or.

L.B. del. Cne Haussard Sculp.

Pommier Nain.

Aubriet del. Cne Haussard Sculp.

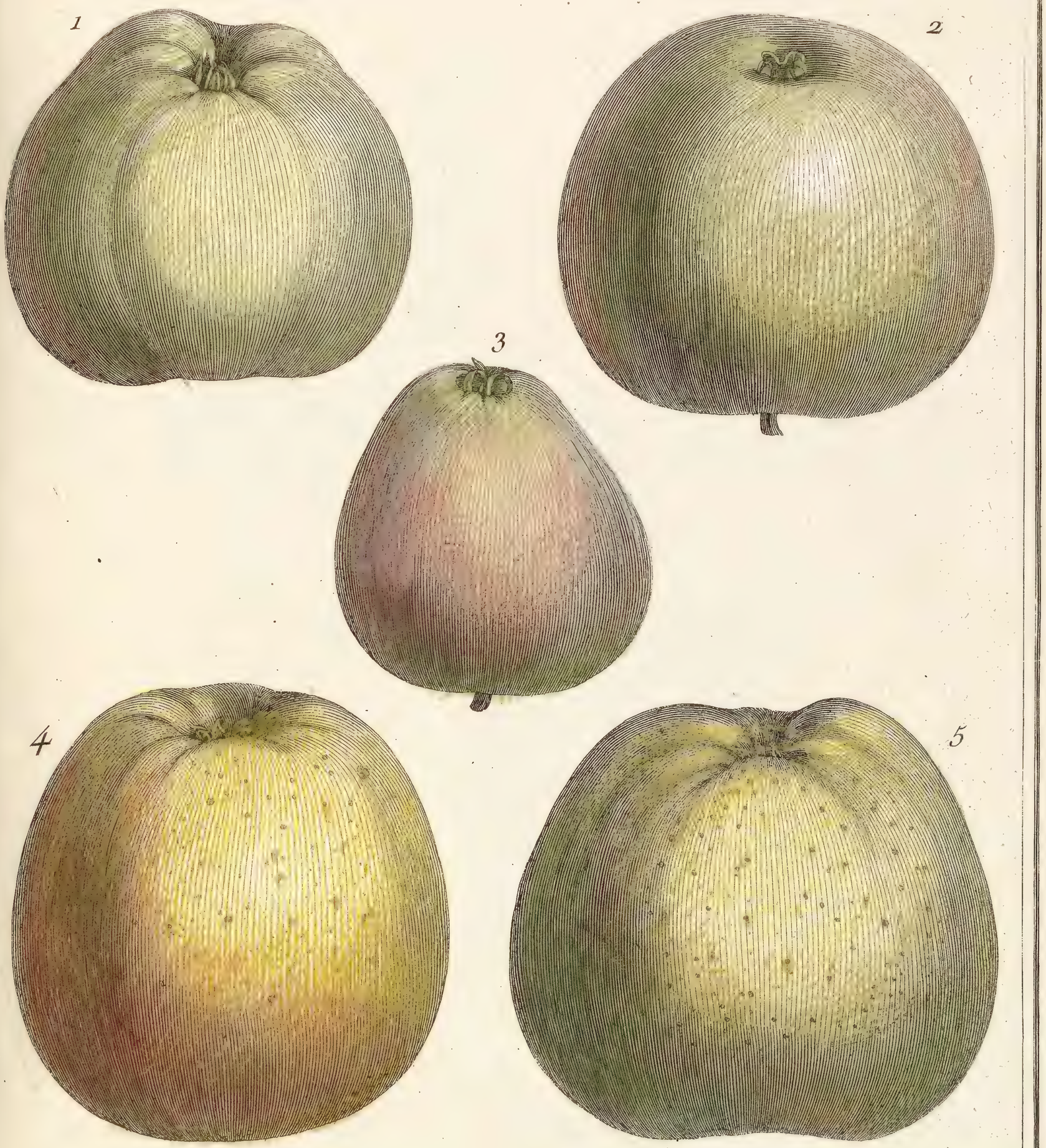
Reinette Grise.

Aubriet del. Ch. Milsan Sculp.

Rambour Franc.

Aubriet del. Mesnil Sculp.

Apy.



Poletnich Sculp

1. Haute-bonté. 2. Non-pareille. 3. Pigeon. 4. Drap-d'or.
5. Grosse Reinette d'Angleterre.

Magd. Basseporte del. Eth. Haussard Sculp.

Capendu.

Aubriet del. Poletnich Sculp.

Reinette Franche).

MESPILUS,
AZEROLIER.

Cette belle famille, dont les fleurs au printemps, & les fruits en automne forment des principaux ornemens des jardins & des bosquets, comprend plusieurs especes de petits Arbres, de grands & de petits Arbrisseaux, qui ne produisant pour la plûpart que des fruits comestibles, sont étrangers à ce Traité. Nous n'en excepterons que les Neflliers, & les Azeroliers dont le fruit peut se manger.

MESPILUS Apii folio laciniato, fructu majore.

AZEROLIER blanc d'Italie. *Pr. 3.*

Cet Azerolier devient à peu près de la même grandeur que l'Aubépine. Il donne rarement du fruit dans ce climat, s'il n'est planté en espalier à une bonne exposition.

Ses bourgeons sont gros, couverts d'un duvet blanchâtre, garnis de feuilles, & souvent de quelques épines longues de six à quinze lignes, & grosses à leur naissance.

Ses boutons sont ronds, gros, couverts d'écailles brunes.

Ses fleurs sont rassemblées par bouquets au bout d'une tige qui porte quatre fleurs à son extrémité. Des deux côtés de cette tige sortent de l'aisselle d'une feuille quatre petites branches ou ramifications dans un ordre alterne, dont chacune longue de deux pouces & demi environ, porte à son extrémité deux ou trois fleurs, de sorte que le bouquet est composé de douze à seize fleurs. Chaque fleur est d'environ sept lignes de diamètre, & a 1° un calyce charnu divisé en cinq échancrures courtes &

terminées en pointe. 2° cinq pétales ovales, ronds, très-concaves ou creusés en cuilleron, ayant environ trois lignes de hauteur, & autant de largeur. 3° de quinze à vingt cinq [illegible] terminées par des [illegible] de même couleur. 4° deux pistils, rarement trois, & plus rarement un, surmontés de stigmates divergents, figurés comme un petit trèfle placé de clou. Ces fleurs ne s'ouvrent que vers la mi-Mai.

Les feuilles sont alternes, ovales, en trois découpures celle du milieu plus longue & plus large que les autres, le tout ordinairement par trois grandes dents aiguës. Les deux découpures latérales n'ont rarement quelque dent; elles s'écartent beaucoup de celle du milieu, & semblent former un angle droit par le pédicule de la feuille, lorsque l'on étend une ligne, & que de la pointe d'une découpure latérale on tire une autre ligne droite, on aura un triangle presqu'équilatéral, dont chaque côté sera d'environ deux pouces dans les grandes feuilles. Elles sont d'un vert gai en dedans, & blanchâtres en dehors. Leurs nervures sont peu saillantes, leur pédicule court & assez gros. Les feuilles commencent à paroître en deux sens. Les petites feuilles, celles des branches & des bourgeons, sont longuettes, beaucoup moins larges que les grandes, leurs découpures sont moins profondes, celle du milieu est plus longue que les deux autres, elles sont crénelées, & non pas dentelées en trois dents comme celle des grandes feuilles.

Quand le bourgeon est fleuri, il contient quinze ou seize, il est rare qu'il en ait plus ou moins, il ne se nourrit pas fort long-temps. Des fruits, [illegible] sont ronds, les autres un peu ovales. Leur pédicule est beaucoup plus court que les feuilles, le calice & l'oeil [illegible] beaux dans notre climat tard, ils ont deux lignes de diamètre, sur une pareille hauteur. Quelques-uns sont sphériques applatis par les extrémités, ayant environ une ligne de diamètre plus que de hauteur. Tous ont la tête applatie, comme la

plupart des fruits de cette famille, & termine par un ombilic [illegible], entouré des échancrures du calyce. La queue est de moyenne grosseur, longue d'une à deux lignes, plantée au cœur du fruit.

La peau est [illegible]-lisse & un peu luisante, le côté au soleil est blanchâtre ou d'un jaune-pâle, quelquefois légèrement lavé de rouge. L'autre côté est d'un rouge peu foncé.

La chair est d'un jaune-clair, pâteuse & peu délicate.

L'eau, très-peu abondante, est un peu agreste.

On trouve dans [illegible] gros yeux inégaux, oblongs & très-durs, applatis sur le côté où ils sont appliqués l'un contre l'autre, [illegible] qui est souvent creusé d'un petit sillon ou rainure à sa surface. La hauteur [illegible] sont [illegible] colorés, [illegible] suivant les proportions du fruit. Quelquefois [illegible] quatre os noyau qui est presque rond, plus souvent il y a trois noyaux.

Sa maturité est vers la mi-Octobre. Ce fruit est fort estimé en Italie où on le mange cru; & on en fait des confitures qui ne sont pas mauvaises.

On dit que plusieurs variétés de cet Azerolier, à petit fruit [illegible] jaune, [illegible] rouge, & [illegible] une à gros fruit rouge. *Mespilus Alpina fructu majore, rubro, crassiusculo & austero saporis*, H. Cath. Le fruit est presqu'aussi gros que celui du précédent, plus applati par les côtés, d'un rouge pourpre foncé, teint d'un rouge-vif en quelques endroits [illegible] Val, qui a été apporté d'Espagne par ordre de Louis XIV, a produit [illegible] plusieurs branches chargées de fruit. Quelques-uns l'appellent *Pêche d'Espagne*; sans doute parce que celui du jardin du Val fut envoyé d'Espagne à Louis XIV.

Il y a encore quelques autres espèces d'Azeroliers, dont les fruits sont guère plus mauvais que ceux du précédent, ils sont

1. [illegible] Azerolier du Canada *Mespilus Canadensis* [illegible] *fo*[illegible] Inst. dont la fleur a dix lignes & d[illegible], quatre, [illegible] & [illegible] plus de dix étamines, longues d'environ quatre [illegible] par de gros sommets de couleur de rose mêle[illegible] que côté de l'onglet des cinq pétales, il s'éle[illegible] [illegible]es sont larg[illegible] bords [illegible] & [illegible] dentelure est [illegible]gue; elles ont environ trois pouces & demi de longu[illegible] d'un beau [illegible] par [illegible] Que[illegible] Azerolier *Epine* [illegible] beaucoup plus [illegible], & [illegible] Arbre.

2. [illegible] la fleur [illegible] à vingt [illegible] pistils, rarement deux ou quatre. Le calyce ressem[illegible] celui de la fleur du Poirier; il est divisé en cinq échancrures [illegible] & [illegible] lo[illegible] & [illegible] pées. L'autre extrémité est large, cep[illegible] terminée par une p[illegible] [illegible]emité, les bords sont divisés en [illegible] beaucoup moins [illegible] & encore moins profondes que celles du précédent, garnies de dents [illegible], & [illegible] & [illegible] Azerolier [illegible] fruit est gros, d'une odeur & d'une saveur approchant de celles d[illegible] pâle, applati par les extrémités; [illegible]

Azerolier, qu'on nomme auſſi de Virgile, qui a la pointe, ou très-peu d'épines. Sa feuille eſt de même forme, mais moins grande, & d'un vert moins clair. Son fruit eſt bien arrondi, d'un beau rouge, moins gros.

Je pourrois ajouter, 3°. l'Azerolier-Poirier, dont la feuille eſt elliptique, longue d'environ cinq pouces, & large de trois pouces, beaucoup plus étroite par les extrémités que par le milieu, dentelée très-légérement, & peu profondément vers la queue, qui eſt menue, longue de quinze à vingt lignes. L'autre extrémité eſt garnie de grandes dents ſurdentelées. Le dedans eſt d'un vert un peu jaunâtre, le dehors eſt blanchâtre, couvert d'un duvet cotonneux. Son fruit eſt de la forme d'une petite Poire, bien arrondie ſur ſon diamètre, applati par la tête où l'œil eſt placé preſque à fleur, l'œil n'eſt pas plus ouvert que celui des Poires. Il ſe termine régulièrement en pointe vers la queue, qui eſt menue, longue de cinq à quinze lignes. Son diamètre eſt de douze à treize lignes, & ſa hauteur de douze ou treize lignes. Sa peau eſt lavée de rouge du côté du ſoleil, d'un jaune rougeâtre de l'autre côté. Sa chair eſt jaune, un peu pierreuſe. Son eau n'eſt pas déſagréable. Dans ſa cavité on trouve, comme dans les Poires, cinq loges & dix petits pepins. L'Azerole-Poire mûrit vers la fin de Septembre. Pluſieurs Botaniſtes regardent cet Arbre comme un vrai Poirier. Il en a en effet tous les caractères.

MESPILUS, NEFFLIER.

1. *MESPILUS Germanica, folio laurino non ſerrato, fructu ſubrotundo ſylveſtris.* C. B. P.

NEFFLIER des bois. (*Pl. II.*)

LES NEFFLIERS s'élevent au-deſſus des Arbriſſeaux, & forment de petits Arbres. Leurs branches s'étendent de côté & d'autre ſans régularité. Leurs bourgeons ſont un peu cotonneux à chaque

nœud, qui est garni d'un bouton. Les boutons à bois sont fort petits; ceux à fruit sont plus renflés. Ceux-ci s'ouvrent au printemps, & produisent, comme ceux du Coignassier, une petite branche sur la longueur de laquelle il se développe plusieurs feuilles, & à son extrémité une fleur.

Le Nesflier commun s'élève sans culture dans les bois, & comme il se multiplie par ses semences, il arrive souvent dans son fruit, dans ses feuilles, dans ses épines, &c. de diverses variétés, sur lesquelles les Botanistes ont établi plusieurs variétés. Mais ces différences étant peu considérables, quelquefois même peu constantes, nous les comprendrons sans distinction dans la description du Nesflier des bois.

Sa fleur est composée d'un calyce d'une seule pièce, divisé par ses bords en cinq appendices, quelquefois ovales, quelquefois plus larges. Ce calyce supporte cinq grands pétales blancs, arrondis, & concaves ou creusés en cuillerons. On trouve dans le fond de la fleur une vingtaine d'étamines attachées aux bords du calyce. Au milieu des étamines s'élève un pistil formé d'un embryon qui sort du fond du calyce, & de cinq styles terminés par des stigmates arrondis.

Ses feuilles sont grandes, longues d'environ cinq pouces & larges de deux pouces, simples, entières, ovales, terminées en pointe alongée, arrondies par les deux extrémités en pointe presque aiguë, posées alternativement sur les branches, soutenues par des queues assez courtes. Elles sont couvertes d'un duvet très-rare en dessus & en dessous assez sensible, creusées en dedans de sillons peu profonds. Sous l'aisselle de chacune de ces feuilles il sort un bouton à fruit, quelquefois l'un & l'autre. Les feuilles sont quelquefois entières dentelées dans quelques individus, dans quelques autres elles sont unies; & dans d'autres on en trouve d'unies & de dentelées. Parmi les Nesfliers que j'ai des épines: il y en a qui n'en ont point. J'ajouterai que les feuilles, sur les rameaux multipliés,

...ndividus, & fouvent fur le même individu on voit, par les mêmes procédés. Les unes font très-allongées, les autres font plus larges relativement à leur longueur.

Ses fruits font petits, terminés par un ombilic très-ouvert, dont le diamètre eſt preſque égal à celui des fruits, qui ſont comprimés par cette extrémité, il eſt bordé des échancrures du calice qui habillent juſqu'à la maturité du fruit. Il y a des fruits applatis par les deux extrémités, dont le diamètre eſt de douze à quatorze lignes, ſur ſept ou huit de hauteur à la queue. Il y en a qui ſont allongés, ayant douze ou treize lignes de diamètre, ſur quatorze ou quinze lignes de hauteur; d'autres enfin ont une hauteur & un diamètre preſque égaux. Ordinairement aux Neffles allongées, les découpures du calice ſe rapprochent les unes des autres, couvrent l'ombilic, aux Neffles raccourcies, elles ſont courtes, ou s'écartent, & laiſſent l'ombilic ouvert.

Lorſque les Neffles ont bien ſurmûri, leur parenchyme a un goût relevé & aſſez agréable à ceux qui aiment ce fruit de mauvaiſe qualité.

On trouve dans l'intérieur de la Nefflé cinq noyaux oſſeux & très-durs.

II. *MESPILUS folio Lauri no major*, C. B. P.

Nefflier cultivé à gros fruit. (*Pl. III.*

Ce Nefflier eſt plus fort, & devient plus grand que les Neffliers des bois.

Le bourgeon eſt gros, brun-foncé, fort piqueté de points gris, coudé à chaque nœud.

Le bouton eſt fort petit, terminé en pointe obtuſe, comme collé ſur la branche. Son ſupport eſt large & ſaillant.

La fleur a près de vingt lignes de diamètre. Le calice eſt haut de trois lignes, large de deux lignes. Ses cinq échancrures

fortes, larges de huit à dix lignes, un peu moins longues que le calyce, & terminées régulièrement en pointe très-aiguë. Les cinq pétales sont blancs, ronds, ayant près de neuf lignes de longueur & autant de largeur, plus ou moins, & sont attachés par leurs onglets au calyce. Le centre de la fleur est occupé par cinq styles joints par la base sans adhérence, & terminés par des stigmates.

Les feuilles sont plus grandes que celles du Nefflier des bois; elles sont ovales, longues, larges quelquefois près de six pouces, sur trois pouces & demi de large, plus ou moins, pointues, dentelées en leurs bords, & souvent accompagné d'une ou deux oreilles qui ressemblent à des petites feuilles. Celles des autres rameaux sont presque également pointues par les deux extrémités, & sans oreilles à la base; elles sont aussi dentelées sur les bords, mais moins fortement, & les dentelures sont moins profondes vers les extrémités. Les bords des autres sont garnis de grandes dentelures arrondies, superficielles, & très-peu profondes. Elles sont d'un vert-foncé, relevées en dehors de grosses nervures, creusées de fossettes peu profondes en dedans, aussi relevées de grosses côtes latérales, & se recourbent, presque de toute leur longueur, en sorte que chaque nervure se replie en arc en dehors, & que les bords de la feuille se roulent un peu du même sens.

Les fruits sont gros & courts, ayant deux pouces de diamètre, sur quatorze ou seize lignes d'épaisseur, quelquefois moins. Ils sont arrondis, ont deux pouces de hauteur sur un peu plus de diamètre. La chair est plus molle que celle des Nefles communes, elles sont beaucoup moins délicates & moins relevées que les fauvages, & d'ailleurs elles ont un goût de pourri particulier, qui les rend désagréables à manger; mais le dedans de ces grosses Nefles seroit bon à manger, le dehors est encore

vert & rouge au dehors est en cela de couleur orange, le dedans est pourpre au lieu que les petites Nefles, dont la superficie est peu distante du centre, molissent par-tout presque en même temps. Pour procurer le même avantage aux grosses Nefles, il faut, lorsque les commencent à s'attendrir en dedans, les mettre dans un van & les remuer, afin de mettre leur superficie, & les disposer à mollir aussi promptement que l'intérieur. Autrement on les entasse sur de la paille où elles achevent bientôt de mollir.

La grosse Nefle contient cinq noyaux osseux, comme celui des bois.

III. *MESPILUS folio Laurino, fructu sine osseolo.*
Nefflier à fruit sans noyaux. (*Pl. IV.*)

Ce Nefflier est à peu-près de la même grandeur que le précedent.

Ses bourgeons sont plus menus, & plus alongés, d'un brun moins foncé, velus, & parsemés de petits points d'un autre rouge. Ils ont quelques épines.

Ses boutons sont beaucoup plus gros, plus alongés, écartés de la branche. Les supports sont moins saillants.

Sa fleur a quinze à seize lignes de diamètre. Elle est composée 1°. d'un calyce à cinq feuilles, divisé en cinq grandes découpures, dont chacune porte à la fleur avant son épanouissement, une presqu'aussi grande que les pétales, un peu velues vers leur extrémité, vertes de leur côté, longues de six à sept lignes, de cinq lignes, terminées en pointe. Les trous qui contiennent les pétales sont par-tout égaux, & la couleur verte qui borde leur extrémité, elles sont blanches dans leur grande partie, & figurées comme les pétales, se recourbent en appuyant une pointe au milieu de leur extrémité. 2°. de cinq pétales blancs, longs de six lignes & demie, larges à-peu-près, épais & creux,

Ii

[illegible] ovales, larges vers l'onglet, ronds par l'extrémité, quelquefois presque [illegible] traversés dans toute leur longueur de cinq [illegible] de petites côtes, terminées par de gros sommets. 4° de trois styles informes sans [illegible], couronnés de cinq stigmates attachés à leurs sommets. Outre les échancrures, souvent un ou deux filets verts, longues de sept à huit lignes, larges d'une ligne & demie à leur naissance, terminées en pointe, sortent du calice & tombent presque à la maturité du fruit. La fleur du Nesflier sans pépins [illegible] Nesflier à gros fruit, par la grandeur qui est beaucoup moindre. 2° par [illegible] & à bords [illegible] 3° par les échancrures. 4° par le pistil.

Ses feuilles sont beaucoup moindres, sur-tout en longueur, que celles du Nesflier [illegible] Les plus grandes ont rarement plus de trois pouces & demi de longueur, sur un pouce & demi de largeur. Elles se courbent un peu en arc en dehors, & ont trois côtes saillantes. Les bords [illegible], & leurs dents & crenelures sont grandes, peu profondes. La couleur est d'un vert foncé, d'un rouge plus foncé que celle des feuilles du Nesflier à gros fruit. Les [illegible] sont blanches à leur base, comme celles de toutes les Nesflies, [illegible], lisses par les bords, pointues par les deux extrémités, chargées de quatre à quatre petites & menues, & [illegible] presque [illegible].

Ses fruits sont petits, [illegible] ou moins gros que ceux de l'aubépine, sur-tout [illegible] plus petits, souvent moindres, & quelquefois plus grands que ceux de [illegible] sont marqués de cinq [illegible] sur le bord du large ombilic du fruit jusqu'à sa maturité; les trois autres se dessechent ordinairement long-temps avant que le fruit soit parvenu à sa grosseur. Ces Nesfles n'ont point de noyaux, avantage qui, joint à celui d'être délicates, & de [illegible]

ment en peu de temps, dont les faire préférer à toutes les autres.

Le Neflier ſe multiplie par les ſemences. Les deux eſpeces qu'on cultive dans les jardins ſe perpetuent par la greffe en fente, & en ecuſſon, ſur le Poirier, le Cognaſſier, le Neflier ſauvage, & toute la famille du *Mespilus*. Tout terrein lui convient. Dans les terres humides, le fruit eſt plus gros; dans les terres ſeches, il a plus de gout. Si l'on veut lui donner une forme reguliere, il en eſt ſuſceptible, & le craint point la taille. On peut l'élever en tige, le tenir en buiſſon, l'etendre en eſpalier ou en eventail; du reſte il n'exige aucune culture.

Ce fruit ſe mange crud ſans ſucre, ou glacé de caramel.

La culture du Azerolier eſt la même que celle du Neflier.

Ses fruits ſe mangent crus ou en compote lorſqu'ils ſont mûrs, & non pas mous. On les confit encore. Ils ſont la base d'aſſez bonnes confitures d'Italie, où l'Azerole blanche eſt eſtimée.

Les Azeroles ſe mangent en Octobre & Novembre. Les Nefles ſe mangent en Novembre & Decembre.

L.B. del. B.L. Henriquez Sculp

Azerolier d'Italie.

Aubriet del. Cte Haussard Sculp.

Neflier des Bois.

Mag.d Basseporte del. E.th Haussard Sculp.

Neflier a gros fruit.

Aubriet del. Cne Haussard Sculp.

Neflier sans Noyaux.

MORUS,
MURIER.

MORUS fructu nigro. C. B. Pin. 459.

MURIER à fruit noir.

Ce MURIER, le seul que doit renfermer cette Traité, est un assez grand Arbre, dont la forme est peu agréable & peu régulière. Son tronc ordinairement tortueux & noueux, se fourche assez souvent, sa tige étant ordinairement courbe ou penchée de quelque côté. Il produit quelquefois des bourgeons de faux bois dans un endroit, & se dégarnit ailleurs.

Les bourgeons ne sont pas gros ni longs. Leur écorce est d'un vert-clair tirant sur le fauve en quelques endroits, pendant l'hiver elle devient d'un jaune rougeâtre, tiqueté de points gris.

Les boutons sont gros, arrondis en pointe aiguë, bruns, peu écartés de la branche. Le support est fort gros & saillant.

Les feuilles sont figurées en cœur alongé & un peu crochu du côté de la queue qui est fort grosse, ferme, ronde, d'un vert-clair, large de dix à quinze lignes. Les bords sont garnis régulièrement de grandes dents aiguës, dont quelques-unes sont fourchues. La dessous de la feuille est relevé de grosses nervures branchues, très-saillantes, qui se ramifient en un grand nombre de moindres, le dessous est creusé de sillons peu profonds correspondans aux nervures. Les grandes feuilles ont six pouces & demi de longueur, sur six pouces de largeur.

Au mois de Mai, chaque bouton qui s'ouvre, produit un bourgeon. Des premiers anneaux qui sont à l'insertion de ce bour-

épi de fleurs. Il naît ainsi des boutons & des [illegible] des trois ou quatre premieres feuilles qui [illegible] les autres, il n'y a que des boutons. Les fleurs attachement & grou[illegible] sans pédicule sur une q[illegible] support commun, forment une [illegible] même individu, on trouve d[illegible] & [illegible] longues de six [illegible] dix-huit lignes. Chaque fleur male est compo[illegible]te echancrures qui s'epanouissent, de quatre étamines allez [illegible] & [illegible] qu[illegible] tre échancrures qui ne s'epanouissent point, mais de [illegible] ne laissent sortir que le fi[illegible] & [illegible] fleurs males, & d'autres des chatons de fleurs femelles. Il [illegible] des Mûriers qui donnent [illegible] fleurs femelles. Il faut [illegible] en partie. De dix à trente-six de [illegible] le nombre des fleurs de l'epi) raffe[illegible]e adherence, & attac[illegible] commun, se forme l[illegible] quatorze lignes de longueur, sur dix ou

onze de diametre. La peau de chacune des baies eſt d'abord d'un vert-cour, enſuite d'un beau rouge, enfin d'un noir-tanné & luiſant alors elle eſt mûre, ſa peau eſt tres-mince & ſe rompt facilement, elle ne contient aucune ſubſtance ſolide, mais un jus ou eau d'un beau rouge-ponce, & d'un gout aigrelet. On trouve dans chaque baie une petite ſemence applatie, d'un rouge-foncé, oblongue, un peu moins obtuſe par une extremité que par l'autre. Le ſupport commun de toutes les baies qui forment le fruit eſt ligneux & très dur, garni d'un grand nombre de poils & fibres reſ-menues, longues de près de deux lignes, qui pénetrent avant dans les baies, & leur ſervent d'attache ſur ce ſupport.

On peut le Murier dans une baſſe-cour ou quelqu'autre lieu couvert & propre à abriter ſes fleurs & les empêcher de couler il ne demande ni taille ni culture. Les amateurs de fon fruit peuvent planter un Mûrier en eſpalier à quelque expoſition que ce ſoit; il rapuſſera fort bien le mur & donnera de tres-beau fruit. On peut l'élever de ſemences, mais les marcottes & les boutures ſont une voie plus prompte, plus ſûre & plus facile.

On mange les Mûres crues au commencement du repas. On en fait des ſyrops propres à appaiſer ou moderer les maux de gorge, mais on emploie plus ordinairement à cet uſage les Mures des haies, qui ſont les fruits de la ronce, non qu'elles ſoient préférables, mais parce que elles ſont plus communes.

La maturité des Mures eſt depuis la fin de Juillet, juſques vers la fin de Septembre. Aux approches de l'automne, les feuilles du Mûrier ſe couvrent de taches rouſſâtres.

Fin du Tome premier.

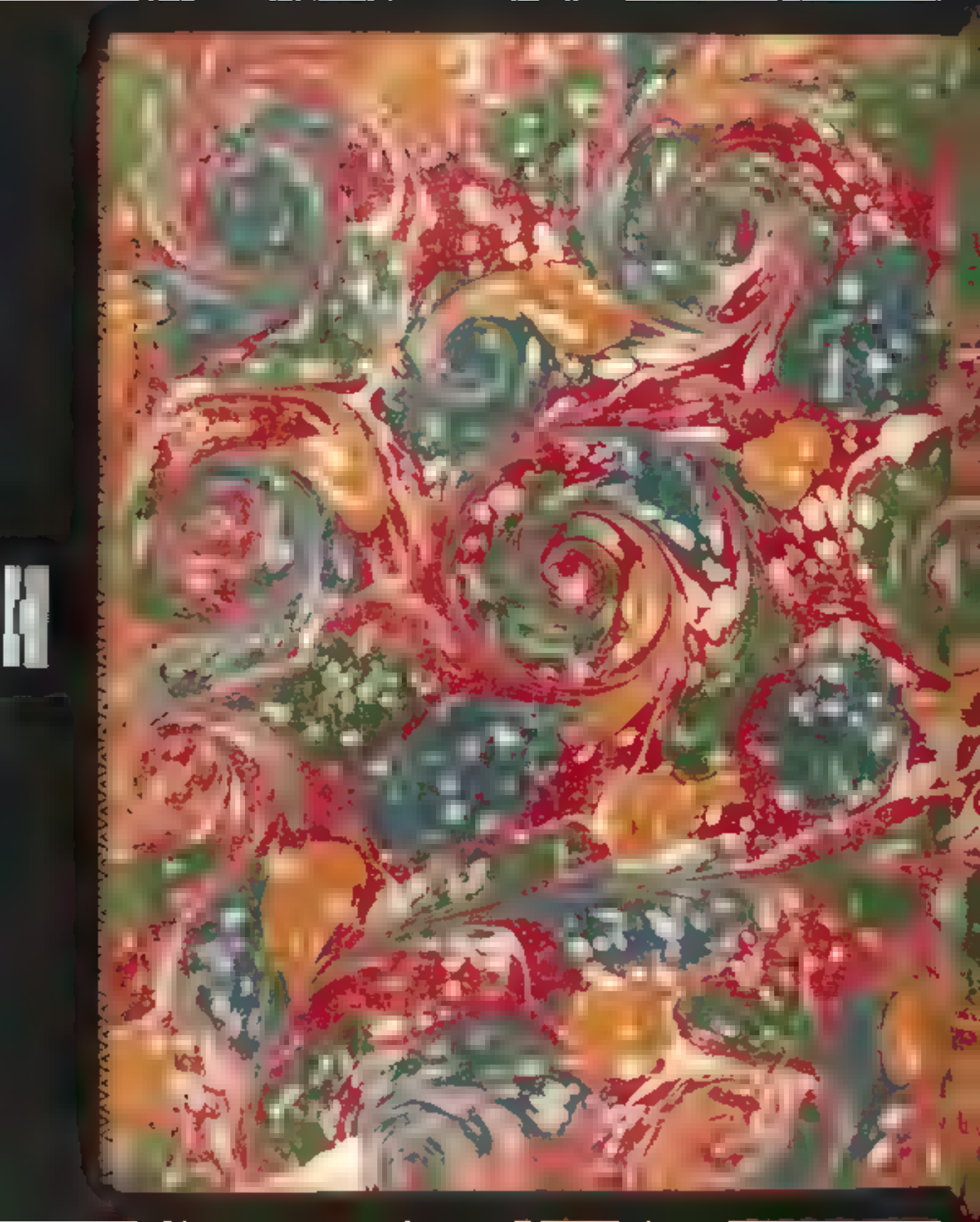
ERRATA.

Page 4, ligne 10 peu, liſez, un peu.

DE L'IMPRIMERIE DE LA FERTÉ-SOUS-JOUARRE, 1768.

L. B. del. B. L. Henriquez Sculp.

Mûrier.



ARBRES

FRUITIERS

TOM I